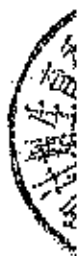


海南省食品安全企业标准

Q/ANS 0001S—2018

椰子油

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4602395-2018
自 2018 年 6 月 11 日
至 2021 年 6 月 10 日



2018-05-01 发布

2018-05-30 实施

海南昂生现代科技有限公司 发布

前 言

本标准由海南昂生现代科技有限公司提出。
本标准由海南昂生现代科技有限公司起草。
本标准主要起草人：滕飞、胡承四。
本标准为首次发布。

椰子油

1 范围

本标准规定了食用椰子油的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于本标准第3章规定产品的生产控制、检验、销售等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
 - GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
 - GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 - GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
 - GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
 - GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
 - GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
 - GB/T 17374 食用植物油销售包装
 - GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
 - GB 25571 食品安全国家标准 食品添加剂 活性白土
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - IJJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY/T 230 椰子油
 - NY/T 490 椰子果
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 冷榨（压榨）椰子油

以椰子果为原料，经去皮、去核、取椰肉，经压榨、过滤、灌装、包装等生产工艺制成的可直接用于烹调食用的冷榨（压榨）椰子油。

3.2 精炼椰子油

以椰子原油为原料，经（氢氧化钠）脱酸、（活性白土）脱色、（真空高温）脱臭、灌装、包装或以精炼油椰子油为原料，经分装、包装等市场工艺制成可直接用于烹调食用的椰子油。

3.3 混合椰子油

以冷榨椰子油和精炼油椰子油为原料，经混合、过滤或不过滤、灌装、包装等生产工艺制成的可直接用于烹调食用混合椰子油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 冷榨椰子油：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.3 精炼椰子油：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.4 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 要求。
- 4.1.5 活性白土：应符合 GB 25571 要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	冷榨椰子油	精炼椰子油	混合椰子油	
性 状	常温（25℃左右）呈油状液体，低温呈半固态			取样品 5~10g，置于白色玻璃杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色至淡黄色	无色至淡黄色	无色至淡黄色	
滋味与气味	具有本品固有的椰香味和滋味，无异味			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表3规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	冷榨(压榨)椰子油	精炼椰子油	混合椰子油	
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.20	0.10	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.2	0.1	0.1	GB/T 15688
酸值 (KOH), mg/g	≤ 4.0	3.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值, mmol/kg	≤ 7.5	0.25	5.0	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.12
溶剂残留量, mg/kg		不得检出		GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0		GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 9.5	10.0	9.5	GB 5009.27
倍氯磷, mg/kg	≤ 0.01	0.01	0.01	GB/T 5009.145
乐果, mg/kg	≤ 0.05	0.04	0.05	GB/ 5009.20

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070 规定的方法进行测定。

4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8958的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于4个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验,1/2用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、酸价、过氧化值,其他项目作不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

出厂检验项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装采用玻璃制品或塑料制品包装;玻璃制品应符合GB 4806.5要求,塑料制品应符合GB 4806.7要求;运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求,包装规格为480ml/瓶、250 ml/瓶,或按客户和市场要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无臭气污染,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为18个月。