

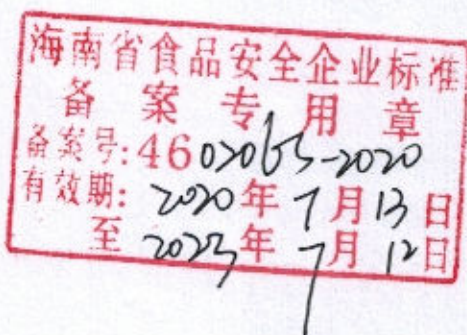
Q/MYSP

海南美椰生物科技有限公司企业标准

Q/MYSP 0001S—2020

Q/MYSP 0001S—2017

初榨（冷榨）椰子油



2020-07-15 发布

2020-08-20 实施

海南美椰生物科技有限公司 发布

海南美椰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/MYSP 0001S—2017《初榨（冷榨）椰子油》。

本标准与Q/MYSP 0001S—2017相比，主要变化如下：

——公司名称变更为海南美椰生物科技有限公司；

本标准由海南美椰生物科技有限公司提出。

本标准由海南美椰生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张建国、吕洪奎。。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/MYSP 0001S—2017。

本标准代替Q/MYSP 0001S—2017《初榨（冷榨）椰子油》。

本标准与Q/MYSP 0001S—2017相比，主要变化如下：

——公司名称变更为海南美椰生物科技有限公司；

本标准由海南美椰生物科技有限公司提出。

本标准由海南美椰生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张建国、吕洪奎。。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/MYSP 0001S—2017。

本标准代替Q/MYSP 0001S—2017《初榨（冷榨）椰子油》。

本标准与Q/MYSP 0001S—2017相比，主要变化如下：

——公司名称变更为海南美椰生物科技有限公司；

本标准由海南美椰生物科技有限公司提出。

本标准由海南美椰生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张建国、吕洪奎。。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/MYSP 0001S—2017。

本标准代替Q/MYSP 0001S—2017《初榨（冷榨）椰子油》。

本标准与Q/MYSP 0001S—2017相比，主要变化如下：

——公司名称变更为海南美椰生物科技有限公司；

本标准由海南美椰生物科技有限公司提出。

本标准由海南美椰生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张建国、吕洪奎。。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/MYSP 0001S—2017。

初榨（冷榨）椰子油

1 范围

本标准规定了初榨（冷榨）椰子油的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以椰子果为原料，经去椰衣、去椰壳、去种皮，取得椰子肉，不经过高温处理，不添加化学提取剂，用机械加工方法不改变椰子油天然的性质制得的初榨（冷榨）椰子油的生产控制、检验和贮运等环节。

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 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 5009.22 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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂肪水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留的测定
- GB/T 5524 动植物油脂扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 植物油脂 不皂化物测定 第 1 部分：乙醚提取法
- 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 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 490 椰子果

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

椰子果应符合NY/T 490的要求。

3.2 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
滋味与气味	具有椰子油固有的新鲜椰子香味，无异味，无异臭	按GB/T 5525规定的方法 进行检验
色 泽	无色到微黄色（30℃时）	
性 状	26℃以下开始出现白色结晶，22℃以下完全凝固成固体，26℃以上结晶融解后为液体，30℃时观察为透明液体	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
折光指数 (n_{20}^D)	1.4480~1.4500	GB/T 5527
相对密度 (d_{20}^{20})	0.908~0.950	GB/T 5526
皂化值 (KOH), mg/g	250~268	GB/T 5534
碘值 (I), g/100g	4.1~11.00	GB/T 5532
不皂化物, g/100g	≤ 15.0	GB/T 5535.1
加热试验, 280度	油色不得变深, 无析出物	GB/T 5531
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	不得检出	GB 5009.262
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检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。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和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.5、GB 4806.7的要求,运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。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24个月。