

ICS 67.200.10

X 14

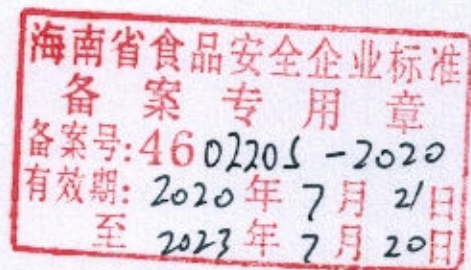
Q/WPYP

海南省食品安全企业标准

Q/WPYP 0001S—2020

代替 Q/WPYP 0001S—2017

冷榨椰子油



2020-07-10 发布

2020-07-31 实施

文昌东郊品椰品椰子加工厂 发布

前 言

本标准代替Q/WPYP 0001S—2017《冷榨椰子油》。

本标准与Q/WPYP 0001S—2017相比，主要修改如下：

——按GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》修订食品安全指标。

本标准由文昌东郊品椰品椰子加工厂提出。

本标准由文昌东郊品椰品椰子加工厂起草。

本标准同时适用于海南品椰品实业有限公司（地址：海南省海口市龙华区山高村信诚大厦60-61号206房）

本标准同时适用于委托生产企业：涿州尚谷生物科技有限公司（地址：河北省保定市涿州市刁窝镇刁四村中心街4号）。

本标准主要起草人：蔡亦日、蔡金梅。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/WPYP 0001S—2016、Q/WPYP 0001S—2017。

冷榨椰子油

1 范围

本标准规定了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、贮存等。

本标准适用于以新鲜椰子的果实为原料，经去壳取肉、刨蓉、烘干、榨油、沉淀、过滤、灌装等生产工艺制成的食用冷榨椰子油生产控制、检验、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 2716 食品安全国家标准 植物油
 - 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 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 食品中溶剂残留量的测定
 - GB/T 5524 动植物油脂 扦样
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
 - GB/T 17374 食用植物油销售包装
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 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第75号令《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

3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 特征指标

应符合表1的规定。

表1 特征指标

项 目		指 标
折光指数 n_D^{20}		1.4480~1.4500
相对密度 d_4^{20}		0.908~0.921
碘值 (I) (g/100g)		7.0~12.5
皂化值 (KOH) (mg/g)		250~264
不皂化值(g/kg)		≤15
脂肪酸组成	己酸 C6:0	ND~0.8
	辛酸 C8:0	4.6~10.0
	癸酸 C10:0	5.5~8.0
	月桂酸 C12:0	45.1~54.0
	豆蔻酸 C14:0	16.8~21.0
	棕榈酸 C16:0	7.5~10.2
	棕榈一烯酸 C16:1	ND
	十七烷酸 C17:0	ND
	十七碳一烯酸 C17:1	ND
	硬脂酸 C18:0	2.0~4.0
	油酸 C18:1	4.0~10.0
	亚油酸 C18:2	1.0~2.5
	亚麻酸 C18:3	ND~0.2
	花生酸 C20:0	ND~0.2
	花生一烯酸 C20:1	ND~0.2
	花生二烯酸 C20:2	ND
	山嵛酸 C22:0	ND
	芥酸 C22:1	ND
	二十二碳二烯酸 C22:2	ND
	木焦油酸 C24:0	ND
二十四碳二烯酸 C24:1	ND	

注：ND表示未检出，定义为0.05%。

3.3 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	无色或浅黄色	GB 2716

表2 感官要求(续)

项 目	要 求	检 验 方 法
滋味、气味	具有椰子油固有气味和滋味, 滋味正常, 无焦臭、酸败及其他异味	GB 2716
状 态	油状, 无正常视力可见的外来异物	

3.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.2	GB/T 15688
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(Pb), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
溶剂残留量	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	≤ 9.0	GB 5009.27

注: 溶剂残留量检出值小于10mg/kg时, 视为未检出。

3.5 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中规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955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规格产品为一组批。

5.2 抽样

按GB/T 5524执行。

5.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值等。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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。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的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.1 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的玻璃瓶包装，应符合GB/T 17374的要求。其他包装材料必须符合国家标准和有关规定，包装牢固，运输中不易破损。

6.2 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或有污染物品混运，产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，搬运时轻搬、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不应与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀、易污染等物品同库贮存。

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。