

Q/WDY

海南省食品安全企业标准

Q/WDY 0004S—2020

代替 Q/WDY 0004S—2019

椰子脆片



2020-09-10 发布

2020-09-30 实施

文昌帝洋食品有限公司 发布

3 产品分类

产品按是否添加调味料分为：原味或调味椰子脆片两类。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
- 4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的要求。

4.2 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.3 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
色 泽	具有该品种应有的正常色泽	取20克左右被测样品于洁净白瓷器皿中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，并嗅其气味，用温水漱口，尝其滋味
滋味与气味	具有该品种应有的滋味、香气、口感酥脆，无异味	
性 状	片状、块状、条状或该品种应有的整形状，允许有少量碎屑	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.4 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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 70.0	GB 5009.7
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价*(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值*(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
*添加植物油的产品检测此项指标。		

4.5 微生物限量

6.5 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。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装材料用塑料袋包装,应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输过程中应防日晒雨淋,防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有霉、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

产品应储存于干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异常气味污染;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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。