

ICS 67.080.10

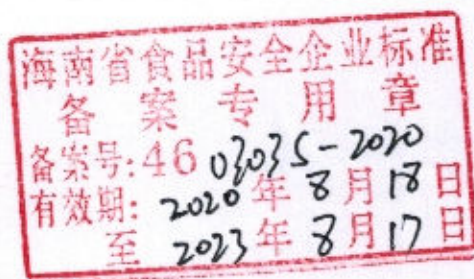
X 24

Q/YXSP

海南省食品安全企业标准

Q/YXSP 0004S—2020

速冻生榨椰肉汁



2020-07-10 发布

2020-08-30 实施

文昌椰信食品有限公司 发布

前 言

本标准由文昌椰信食品有限公司提出。
本标准由文昌椰信食品有限公司起草。
本标准主要起草人：黄乐、李楠茜。
本标准首次发布。

速冻生榨椰肉汁

1 范围

本标准规定了速冻生榨椰肉汁的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规程以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜椰子为原料，经去壳、取肉、清洗、压榨取汁、过滤、速冻（产品迅速通过最大冰晶区并且中心温度达 -18°C ）、包装、冷冻等工艺制成的作为食品原料用速冻生榨椰肉汁的生产控制、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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 - 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 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 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 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	乳白色	取一定量混合均匀的被测样品置50ml 无色透明烧杯中, 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
性 状	乳浊液体	
滋味与气味	具有椰子固有香味、滋味, 无异味	
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
冻品中心温度, ℃	≤ -18	将温度计插入冻品中心, 等温度计指示温度不再下降时, 读数
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
粗脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	≤ 5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤	100			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	-	GB 4789.10

注: 样品的处理及采集按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070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 14881 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

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。抽样量不少于10个最小包装。每批产品抽样数量不少于3L，5个最小包装用于微生物指标检验，余下的用于感官要求和理化指标检验及留样，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

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、大肠菌群、标签等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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。

- 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异时；
- 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。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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装材料用塑料袋或桶包装应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。

6.3 运输

运输工具应温度保持 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒、防挤压、碰撞、冻结。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

贮存温度应保持 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。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

在符合本标准的要求的条件下，产品保质期为6个月。
