

Q/WQD

海南省食品安全企业标准

Q/WQD 0003S—2020

速冻椰浆

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460337S-2020
有效期: 2020年11月17日
至 2023年11月16日

2020-10-10 发布

2020-11-10 实施

海南文昌琼岛食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南文昌琼岛食品有限公司提出。

本标准由南文昌琼岛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：韩辉、李白雪。

本标准为首次发布。

速冻椰浆

1 范围

本标准规定了速冻椰浆的产品分类、技术要求、食品添加剂、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、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.80 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.12 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- NY/T 490 椰子果
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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 产品分类

3.1 速冻椰子原浆

以新鲜椰子为原料，从椰子果中取椰子水、椰肉，将椰肉清洗、刨蓉、压榨取汁、混合、过滤、均质或不均质、包装、杀菌或不杀菌、速冻等生产工艺制成的供食品原料用产品。

3.2 速冻调制椰浆

以新鲜椰子为原料，从椰子果中取椰子水、椰肉，将椰肉清洗、刨蓉、压榨取汁，添加或不添加白砂糖、酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠（CMC）、食用香精，经混合、调配、过滤、均质、包装、杀菌或不杀菌、速冻等生产工艺制成的供食品原料用产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子水和椰子肉：椰子果应符合 NY/T 490 要求，将椰子果洗净、去外皮、开口取水、再去壳取肉。椰子水和椰子肉无污染、无变质。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.4 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.80 的要求。
- 4.1.5 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.6 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.7 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.8 羧甲基纤维素钠（CMC）：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.9 食用香料：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.10 生产用水：应符合 GB5749 的要求。

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
色 泽	乳白色至浅黄色	取适量被测样品置于50ml的烧杯中，解冻后在自然光下用肉眼观察色泽和状态，嗅其香味，辨其滋味
滋味与气味	具有本品特有的椰香味，无异味	
状 态	解冻后呈现乳浊状，久置允许有分层，经搅拌后均匀一致	

4.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	速冻椰子原浆	速冻调制椰浆	
冻品中心温度, °C	-18		按SB/T 10379附录A方法检测 GB 5009.5 GB 5009.6 GB 5009.12
蛋白质, g/100g, ≥	0.8	0.4	
脂肪, g/100g, ≥	4.0	2.0	
铅(以Pb计), mg/kg, ≤	0.2		

注: 除冻品中心温度外, 其他指标均应解冻后再检测。

4.4 微生物限量

4.4.1 有杀菌工艺产品应符合表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CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: 样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

4.4.2 无杀菌工艺产品应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定, 均以/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 第二法

注: 样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 解冻后按JJF1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合4.1的规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

每批产品按包装盒件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个最小包装量，最小包装量在1000g以下的产品，直接所取10个最小包装为检测样；最小包装量在1001g以上的产品，抽取10个最小包装，从每个最小包装中无菌取样200g，无菌包装于洁净容器中为检测样；5个检测样用于微生物指标检验，其余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。

7.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签等，速冻产品还应检验冻品中心温度。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准中4.2-4.5规定的全部项目。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) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

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

8.2 包装

产品内包装采用塑料袋、塑料桶或复合食品包装袋包装，塑料袋或塑料桶应符合GB 4806.7的要求，复合食品包装袋应符合GB 9683的要求。产品包装规格按市场和客户要求包装。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

冷冻产品运输温度为 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，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。

8.4 贮存

产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的冷库里，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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。