

ICS 67.160.20

X 51

Q/HNBY

海南省食品安全企业标准

Q/HNBY 0001S—2020

速冻椰子水

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4604795-2020
有效期: 2020年12月25日
至 2023年12月24日

2020-12-20 发布

2020-12-25实施

海南博亿生物科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由海南博亿生物科技发展有限公司提出。
本标准由海南博亿生物科技发展有限公司起草。
本标准主要起草人：郭建永、赖永福。
本标准首次发布。

速冻椰子水

1 范围

本标准规定了速冻椰子水的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产过程中的卫生要求、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章规定的食品原料用速冻椰子水的生产控制、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/T 317 白砂糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

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 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 5009.12 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/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NYT 490 椰子果

SB/T 10379 速冻调制食品

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 产品分类

3.1 速冻原味椰子水

以新鲜椰子果为原料，经去壳、取汁、过滤、包装、杀菌或不杀菌、速冻等生产工艺制成。

3.2 速冻调制椰子水

以新鲜椰子果、白砂糖为主要原料，添加或不添加柠檬酸、琼脂、食品用香精等辅料，椰子果经去壳、取汁、过滤、调配、均质、包装、杀菌或不杀菌、速冻等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜椰子水：应采用符合 NY/T 490 的新鲜椰子剖取椰子水，椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

4.1.6 琼脂：应符合 GB 1886.239 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	指 标		检验方法
	速冻原味椰子水	速冻调制椰子水	
色 泽	无色或浅黄白色，或产品应有色泽	无色或浅黄白色，或产品应有色泽	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，解冻后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
气味与滋味	具有椰子水特征的滋味和气味，柔和爽口，无异味	具有椰子水或所添加风味物质混合后的滋味和气味，柔和爽口，无异味	
性 状	解冻后呈较清澈透明液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	速冻原味椰子水	速冻调制椰子水	
可溶性固形物(20℃折光计法)，% \geq	4.0	5.0	GB/T 12143
冻品中心温度，℃ \leq	-18	-18	SB/T 10379
铅(以Pb计)，mg/L \leq	0.2	0.2	GB 5009.12
注：除冻品中心温度项目外，产品应解冻再检测。			

4.4 微生物限量

有杀菌工艺的微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法

注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，解冻后按JJF 1070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相应的标准和有关规定。

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

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2L，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，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

7.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数（有此项目）、大肠菌群（有此项目）等，其他项目做不定期抽检。

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。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 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。

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。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。

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。外纸箱储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

内包装材料用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

8.3 运输

产品运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$;运输工具必须清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品贮存在温度为 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 的冷库内,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品混贮。

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。