

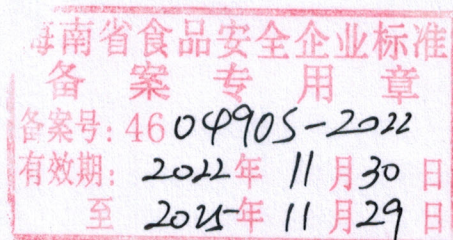
Q/HNCG

海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0003S—2022

代替 Q/HNCG 0003S—2019

椰子粉



2022-11-01 发布

2022-11-30 实施

海南春光食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HNCG 0003S—2019《椰子粉(固体饮料)》。

本标准与Q/HNCG 0008S—2019相比，主要变化如下：

——微生物指标按GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》进行了修订。

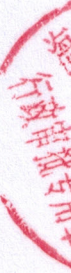
本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄春风、王晓宁、陈立。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNCG 0003S—2019。



椰子粉

1 范围

本标准规定了椰子粉的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及表情、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以椰子取肉经过破碎、压榨而成的椰子原汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术等工艺制成的椰子原汁粉，添加或不添加白砂糖、植脂末、姜粉等原料经配料、混合搅拌、包装等生产工艺制成的椰子粉的生产控制、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 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 大肠菌群测定

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

QB/T 4791 植脂末

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

JJF 1070 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

产品按蛋白质、粗脂肪的含量分为特级、一级和普通型。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 椰子原汁粉：以椰子取肉经过破碎、压榨而成的椰子原汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术等工艺制成的粉状产品，应符合 GB/T29602 的要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T317 的要求。

4.1.3 植脂末：应符合 QB/T4791 的要求。

4.1.4 姜粉：应符合 NY/T1073 的要求。

4.1.5 菠萝粉：应符合 GB/T29602 的要求。

4.1.6 芒果粉：应符合 GB/T29602 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	呈乳白色，冲溶后呈均匀混悬液	取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味与气味	具有椰子粉特有的香味和气味，无刺激、焦糊、酸败及其它异味	
杂 质	粉末状，细度均匀，无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
	特级	一级	普通	
蛋白质, g/100g \geq	4.0	1.6	1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g \geq	25.0	20.0	15.0	GB 5009.6
总糖(以葡萄糖计), g/100g \leq	20.0	55.0		GB 5009.8
水分, g/100g \leq	4.0			GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.45			GB 5009.12

4.4 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 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，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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 个最小销售单元。每批产品抽样数量不少于 2kg，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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 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；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

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

应符合GB 7718、GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品采用的包装材料应符合GB 4806.7的规定。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合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;运输时应防雨、防潮、防暴晒;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。

7.4 贮存

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;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。产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙壁距离为20cm以上。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。
