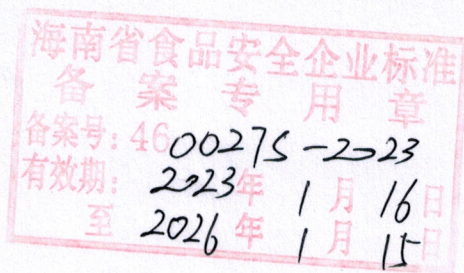


Q/HM

海南省食品安全企业标准

Q/HN 0006S—2022

速冻椰浆



2023-01-15 发布

2023-01-20 实施

海南豪蜜食品有限公司 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。

本标准由海南豪蜜食品有限公司提出。

本标准由海南豪蜜食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邢吉、陈超、莫峰维。

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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、椰子原浆、椰子水、食用油脂等其中的几种为主要原料，添加或不添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、碳酸氢钠，经调配、乳化、均质、巴氏杀菌或灭菌、灌装、速冻或冷冻等生产工艺制成的食品原料用速冻椰浆的生产控制、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 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（又名酪朊酸钠）
- 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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 SB/T 10379 速冻调制食品
 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 椰子果肉、椰子水：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取的椰子果肉和椰子水。
 3.1.2 椰子原浆：应符合 GB 17325 的要求。
 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.5 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 3.1.6 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
 3.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
 3.1.8 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
 3.1.9 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
 3.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
 3.1.11 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 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	解冻后为均匀一致的乳白色和淡灰白色	适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，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，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有椰浆的特有的香味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后质地均匀、细腻、久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀	
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
可溶性固形物（20℃以折光计），% \geq	15.0	解冻后按GB/T 12143执行
蛋白质，g/100g \geq	1.0	解冻后按GB 5009.5执行
脂肪，g/100g \geq	8.0	解冻后按GB 5009.6执行
铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.4	解冻后按GB 5009.12执行

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	100				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	100				GB 4789.15

注：解冻后按 GB 4789.1 规定采样。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 31646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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

- 6.3.1 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。
6.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等，其他项目做不定期抽检。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 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。

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的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

内包装材料用塑料袋包装，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。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。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁，产品装运前，应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋，产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压，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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内，冷库应定期清扫、消毒。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

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。