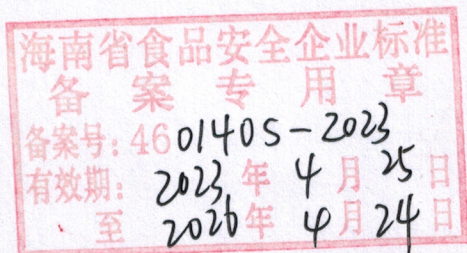


Q/KYY

海南省食品安全企业标准

Q/KYY 0004S—2023

速冻调制椰子肉



2023-03-30 发布

2023-04-30 实施

海南开运椰食品科技有限公司

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。

本标准由海南开运椰食品科技有限公司提出。

本标准由海南开运椰食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：黄信、黄循奖、黄晓莉。

本标准为首次发布。

速冻调制椰子肉

1 范围

本标准规定了速冻调制椰子肉的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜椰子为原料，经去壳取肉、清洗、切粒（片、块、丝、条）或不切割，添加白砂糖、食用盐、维生素C（抗坏血酸），经调配、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻调制椰子肉的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 维生素C(抗坏血酸)：应符合 GB 14754 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	解冻后呈灰白色或具有该产品特有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中,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	固体,粒状、片状、块状、丝状、条状或不规则状	
滋味与气味	具有椰子肉的香气和滋味,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, °C	≤ -18	SB/T 10379
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注:产品应解冻后进行检测。

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注:解冻后样品的采样及处理按GB 4789.1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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装用于感官检查和理化指标检验，5个包装用于微生物指标检验，余下用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

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、冻品中心温度、净含量等为每批必检项目，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

产品标签应符合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

产品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的要求。包装规格为500g/袋或根据市场和客户要求包装。

6.3 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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准的要求的条件下，产品保质期为12个月。
