

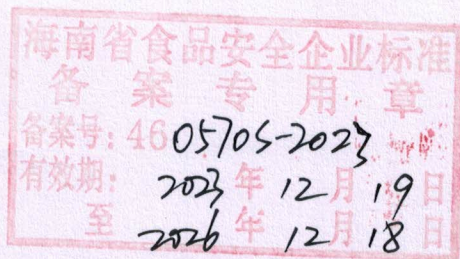
Q/HNNG

海南省食品安全企业标准

Q/HNNG 0019S—2023

代替 Q/HNNG 0019S—2020

食用椰子油



2023 - 12 - 10 发布

2023 - 12 - 25 实施

海南南国食品实业有限公司 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—2020《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/HNNG 0019S—2020《食用椰子油》。

本标准与Q/HNNG 0019S—2020相比较，主要变化如下：

——删除了规范性引用文件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》；

——增加了规范性引用文件国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》；

——修改铅指标。

本标准由海南南国食品实业有限公司和海南南国健康产业有限公司提出。

本标准由海南南国食品实业有限公司和海南南国健康产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘汉惜、罗曦、林书德。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNNG 0019S—2017、Q/HNNG 0019S—2020。

食用椰子油

1 范围

本标准规定了食用椰子油的技术要求、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。

本标准适用于以椰子肉为原料，经压榨取油、过滤、脱色、脱臭、包装等生产工艺制成的食用椰子油的生产控制、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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 490 椰子果
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

以符合 NY/T 490 要求的椰子取肉。

3.2 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
色 泽	具有椰子油应有的色泽	取适量试样置于 50ml 烧杯（常温下凝固时需溶解样品），在自然光下观察色泽。将试样倒入 150ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
气味、滋味	具有椰子油应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.262
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27

3.4 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。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955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。每批产品抽样量不得少于8个独立包装（总量不少于2kg），4个包装样品用于感官检查和理化指标检验，4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。

5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目包括感官、酸价、过氧化值、净含量。

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。

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。检验结果不符合本标准规定时，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和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1和GB/T 17374的规定，产品外包装应符合GB 23350的要求。产品外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 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、防曝晒、防挤压、碰撞；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。

6.4 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，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为18个月。