

Q/DHMM

海南省食品安全企业标准

Q/DHMM 0003S—2024
代替 Q/DHMM 0003S—2023

速冻椰子水

2024 - 03 - 01 发布

2024 - 03 - 10 实施

海南大好麦食品有限公司 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/DHM 0003S—2023《椰子水》。

本标准与Q/DHM 0003S—2023相比，主要修改如下：

——修订原料要求。

本标准由海南大好麦食品有限公司提出。

本标准由海南大好麦食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑喜楷、郑喜楚。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/DHM 0001S—2022、Q/DHM 0001S—2023。

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、贮存和保质期的要求。

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- 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 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/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- 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 产品分类

3.1 速冻原味椰子水

以新鲜椰子水为原料，经过滤、杀菌（熟化）、包装、速冻或冷冻等生产工艺制成。

3.2 速冻调制椰子水

以椰子水为主要原料，添加果蔬汁（浆），添加或不添加白砂糖、结晶果糖、果葡糖浆等一种或几种辅料，经过滤、调配、均质、杀菌（熟化）、包装、速冻或冷冻等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子水：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子水。
- 4.1.2 果蔬汁（浆）：应符合 GB/T 31121 或 GB 17325 的要求；
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求；
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求；
- 4.1.5 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的要求；
- 4.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 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
	速冻原味椰子水	速冻调制椰子水	
色 泽	具有产品应有颜色色泽	具有产品应有颜色色泽	取适量试样置于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
滋味与气味	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	解冻后呈较清澈液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	解冻后呈较清澈液体，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/%	≥	3.2	4.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	0.2	GB 5009.12
注：产品应解冻再检测。				

4.4 微生物限量

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 CFU/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	n	M	
菌落总数，CFU/g 或 mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：解冻后样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，解冻后按JJF 1070规定的办法进行检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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 1 000 件者按 1 000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2 kg或L），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 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数（有些项目）、大肠菌群（有些项目）为每批必检项目，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。

- 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；
- 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

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定,外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料材料应符合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。

7.3 运输

产品运输温度应在-18℃以下,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。

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

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。
