

# Q/DHMM

## 海南省食品安全企业标准

Q/DHMM 0002S—2024  
代替 Q/DHMM 0002S—2022

### 冷冻生椰乳

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—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/DHM 0002S—2022《冷冻生椰乳》。

本标准与Q/DHM 0002S—2022相比，主要修改如下：

——修改原料要求；

——删除脂肪指标。

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 0002S—2022。

# 冷冻生椰乳

## 1 范围

本标准规定了冷冻生椰乳的技术要求、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果为原料，添加或不添加白砂糖、果酱、果汁、氯化钠、麦芽糊精、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、单，双甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、明胶、瓜尔胶、结冷胶、氧化羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、氯化钾、磷酸氢二钾、乳酸脂肪酸甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、食品用香精等其中几种或多种，经椰子削皮、去壳、取水、取肉、清洗、刨蓉、压榨取汁、过滤、调配、均质、杀菌、包装、速冻或冷冻等生产工艺制成的食品原料用冷冻生椰乳的生产控制、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 1886.41 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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- 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 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
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 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯  
GB/T 22472 果酱  
GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶  
GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾  
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
GB 29222 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯  
GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉  
GB 30616 食品用香精  
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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.5 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 3.1.6 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.7 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 3.1.8 氯化钠：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.9 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.11 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.12 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.13 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 3.1.14 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.15 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.16 明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 3.1.17 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的要求。
- 3.1.18 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。

- 3.1.19 磷酸氢二钾：应符合 GB 1886.334 的要求。
- 3.1.20 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 3.1.21 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 3.1.22 乳酸脂肪酸甘油酯：应符合 GB 1886.93 的要求。
- 3.1.23 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯：应符合 GB 29222 的要求。
- 3.1.24 果酱：应符合 GB/T 22474 的要求。
- 3.1.25 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 3.1.26 食品用香精：应符合 GB 30616 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	色泽均匀一致，具有与主要原料和配料成分相符的色泽	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	具有与原料和配料成分相符的滋味和气味，无异味	
性 状	组织细腻均匀，久置后允许底层有少量清液析出，允许有少量凝结颗粒沉淀及微量脂肪上浮，但摇匀后仍能均匀一致；具有添加成分特有的组织状态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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	
可溶性固形物（20℃，按折光计），%	≥	5.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	≥	0.6	GB 5009.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
注：产品应解冻再检测。			

### 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CFU/25g或mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g或mL	5	2	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	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
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g或mL	1 000 CFU/g或mL	GB 4789.10
注：解冻后样品的处理及采集按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，解冻后按JJF 1070规定的办法进行检验。

## 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，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目，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。

- 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

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 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ，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注执行。

---