

Q/BYX

海南省食品安全企业标准

Q/BYX 0009S—2024

椰蓉（片、粒）

2024 - 03 - 08 发布

2024 - 04 - 08 实施

海南白玉香食品有限公司 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。

本标准由海南白玉香健康产业有限公司提出。

本标准由海南白玉香健康产业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈涛、孙瑜、颜文丽。

本标准为首次发布。

# 椰蓉（片、粒）

## 1 范围

本标准规定了椰蓉（片、粒）的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- 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 4789.2 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

NY/T 490 椰子果

JJF 1070 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 产品分类

#### 3.1 椰蓉

以成熟的椰子果为原料，经椰子果破壳、去皮取肉、清洗、打蓉、榨汁或不榨汁、烘干、包装等生产工艺，制成供食品原料用（非即食）或可直接食用的产品。根据脂肪含量分为中脂和高脂两类。椰蓉经过榨汁后烘干脂肪 $\geq 30\text{g}/100\text{g}$ ，即称为中脂椰蓉；椰蓉经过破碎不榨汁直接烘干、包装等生产而成脂肪 $\geq 40\text{g}/100\text{g}$ 的椰蓉称为高脂椰蓉。

#### 3.2 椰子片

以成熟的椰子果为原料，经椰子果破壳、去皮取肉、清洗、切片或切丝、添加或不添加白砂糖、食用盐、焦亚硫酸钠、食品用香精等进行糖渍、烘干、包装等生产工艺，制成可直接食用的产品，也可称为椰子脆片、椰丝、椰子肉片。

#### 3.3 细椰蓉

以成熟的椰子果为原料，经椰子果破壳、去皮取肉、清洗、打蓉、榨汁、烘干、烘干后粉碎或不粉碎、包装等生产工艺制成的产品；可供食品原料用。

#### 3.4 黄金椰粒

以成熟的椰子果为原料，经椰子果破壳、去皮取肉、清洗、破碎、搅拌（添加或不添加白砂糖、食用盐、食品用香精等）、烘干、包装等生产工艺，制成供食品原料用（非即食）或可直接食用的产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果：从符合 NY/T 490 的椰子果中取得，无污染、无变质。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 的要求。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 食品用香精：应符合 GB 30616 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
色 泽	白色或灰白色，黄色或浅黄色、黄褐色	取适量待测样品置于洁净烧杯中

表 1 感官要求 (续表)

项 目	要 求	检验方法
性 状	椰蓉：松散颗粒状或细丝状，粒度或细度均匀；椰子片：边缘整齐的片状或条状；椰粒：大小均匀颗粒	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
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，允许有少许椰肉皮	

## 4.3 理化指标

应符合表2要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	椰 蓉		黄金椰粒	细椰蓉		椰子片
	高脂	中脂				
水分, g/100g ≤	3.0			15.0	GB5009.3	
脂肪, g/100g ≥	40.0	30.0	15.0	—	GB 5009.6	
酸价 (KOH), mg/g ≤	2.0			0.5	GB 5009.229	
焦亚硫酸钠, mg/kg ≤	100				GB 1886.7	
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12	

## 4.4 微生物限量

4.4.1 标签中注供食品原料用的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量 (1)

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.4.2 标签中注即食产品的微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量 (2)

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
酵母 CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，解冻后按JJF1070规定的方法进行测定。

### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一批投料、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。

#### 7.2 抽样

每批产品按包装盒件数的1%随机抽样，不足1000件者按1000件计。每批产品抽样数量不少于10个最小销售包装，5个最小销售包装用于微生物指标检验，其余的用于感官要求、理化指标检验和留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 7.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、净含量、酸价、水分、脂肪、微生物指标（供食品原料用的产品检菌落总数；可直接食用的产品检菌落总数、大肠菌群），其他项目做不定期抽检。

#### 7.4 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中4.2-4.5规定的全部项目。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) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

#### 7.5 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。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

供食品原料用产品标签应符合GB 7718的要求；供消费者直接食用的产品应符合GB 7718和GB28050的规定；并标注产品为“即食”或“非即食”。运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品包装材料采用食品接触用塑料材料及制品、食品包装用塑料与铝箔复合膜、包装材料应分别符合GB 4806.7、GB/T 28118、GB 4806.13的要求；应符合相应的食品安全国家标准或相关的规定，即食产品过度包装应符合GB 23350的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装规格根据市场和客户要求要求进行包装。

### 8.3 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。

### 8.4 贮存

常温产品应贮存在阴凉、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。

## 9 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。

---