

ICS 67.160.20
X 50

Q/QZMY

海南省食品安全企业标准

Q/QZMY 0001S—2024

代替 Q/QZMY 0001S—2022

椰浆

2024 - 04 - 01 发布

2024 - 04 - 30 实施

琼海中原甄想食品有限公司 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/QZMY 0001S—2022《椰浆》。

本标准与Q/QZMY 0001S—2022相比，主要变化如下：

- 修改了范围内容；
- 增加了椰子水原辅料要求；
- 增加了理化指标 锌、铜、铁总和指标；
- 修改了菌落总数指标；
- 删除了总砷指标和金黄色葡萄球菌指标。

本标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司提出。

本标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司起草。

本标准主要起草人：曾春妹、李英慧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/ QZMY 1—2005、Q/ QZMY 1—2008、Q/QZMY 0001S—2011、Q/QZMY 0001S—2012、Q/QZMY 0001S—2014、Q/QZMY 0001S—2017、Q/QZMY 0001S—2019、Q/QZMY 0001S—2022。

椰浆

1 范围

本标准规定了椰浆的技术要求、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。

本标准适用于以椰浆（或速冻鲜椰浆）、饮用水、椰子水为主要原料，添加或不添加植物油、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯、焦亚硫酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羟甲基纤维素钠、焦亚硫酸钠、碳酸氢钠、食品用香精，经调配、均质、罐装、封口、杀菌等生产工艺制成的椰浆的生产控制、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羟甲基纤维素钠
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 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 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）
- 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 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 椰浆：应符合 NY/T 490 要求的椰子果经去壳、削皮、清洗、破碎、压榨、取汁制得。
- 3.1.2 椰子水：应符合 NY/T 490 要求的椰子果经去壳、破碎、取水、过滤制得。
- 3.1.3 速冻鲜椰浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.6 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的要求。
- 3.1.7 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）：应符合 GB 25553 的要求。
- 3.1.8 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 的要求。
- 3.1.9 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）：应符合 GB 13481 的要求。
- 3.1.10 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 3.1.11 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.12 羟甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.13 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 3.1.14 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	为乳白色或灰白色	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，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	呈均匀、细腻粘稠浆状，无分层和悬浮现象，若温差与常温变化较大时，允许有微量凝块上浮或下沉	
滋味与气味	具有椰子固有香味、滋味，无异味	

表2 表1 感官要求 (续表)

项 目	要 求	检验方法
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3 表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物 (20℃折光计), g/100g	≥	3.0	GB/T 12143
脂肪, g/100g	≥	2.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
锡 (以Sn计), mg/kg	≤	50.0	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/kg	≤	20	GB 5009.13, GB 5009.11, GB 5009.90
二氧化硫 (以SO ₂ 残留量计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
注: 金属罐包装检锡指标。			

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表4 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		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
注: 样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。						

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法进行测定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 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 1000 件者按 1000 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 产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目，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) 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。

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。微生物一项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 的要求，产品运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合 GB/T 10004 或 GB 4806.9 的要求。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。

7.3 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；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。

7.4 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；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，马口铁包装产品保质期为24个月，塑料复合膜包装产品保质期为9个月。
