

ICS 67.080.10
X 21

Q/QZMY

海南省食品安全企业标准

Q/QZMY 0006S—2024

代替 Q/QZMY 0006S—2021

椰蓉（丝）

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 0006S—2021《椰蓉（丝）》。

本标准与 Q/QZMY 0006S—2021 相比，主要变化如下：

——修改理化指标中铅和二氧化硫的指标值。

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：李英慧、曾春妹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QZMY 6—2009、Q/QZMY 0006S—2011、Q/QZMY 0006S—2014、Q/QZMY 0006S—2016、Q/QZMY 0006S—2017、Q/QZMY 0006S—2018、Q/QZMY 0006S—2021。

椰蓉（丝）

1 范围

本标准规定了椰蓉（丝）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。

本标准适用于以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎、榨汁（或不榨汁），添加或不添加麦芽糊精、食用葡萄糖、植物油，经调配、烘干、包装等生产工艺制成的食品原料椰蓉（丝）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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 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/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分：麦芽糊精
- 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

将脂肪含量分为高脂、中脂和低脂产品。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
 4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
 4.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
 4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
 4.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 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	取适量试样置于一洁净的白色搪瓷皿中，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	松散颗粒状或细丝状，粒度大约一致，无脂肪渗出，无结块	
滋味与气味	具有椰子特有的气味与滋味，无异味	
杂 质	无沙砾、塑料、线头等外来杂质，允许椰蓉原料自有带入少许椰皮、椰壳丝	

4.3 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
		高脂	中脂	低脂	
水分, g/100g	≤	3.0	3.0	5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0	3.0	2.0	GB 5009.5
脂肪(以干基计), g/100g	≥	48.0	30.0	25.0	GB 5009.6
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤	2.0			GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/kg	≤	50.0			GB 5009.34

注：过氧化值指标仅限于添加植物油的产品。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

指 标	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 \leq	50000				GB 4789.2
大肠菌群 CFU/g \leq	450				GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ g	1000CFU/ g	GB 4789.10
注：1、按 GB 4789.1 规定采样。 2、菌落总数指标和大肠菌群指标不适用于低脂椰蓉（丝）产品。					

4.5 净含量

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

5 生产加工过程中的卫生要求

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 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、净含量、水分等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，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

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。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

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,产品保质期为12个月。
