

Q/WHHD

海南省食品安全企业标准

Q/WHHD 0001S—2024

代替 Q/WHHD 0001S—2021

椰蓉（丝）

2024 - 04 - 01 发布

2024 - 05 - 01 实施

文昌东郊海岛椰子加工厂 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/WYX 0001S—2021《椰蓉（丝）》。

本标准与Q/WYX 0001S—2021相比，主要变化如下：

——修改了规范性引用文件。

——增加了产品分类。

本标准由文昌东郊海岛椰子加工厂提出。

本标准由文昌东郊海岛椰子加工厂起草。

本标准主要起草人：杨来欢、符若琴。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WHD 1—2009、Q/WHD 0001S—2012、Q/WHD 0001S—2015、Q/WHD 0001S—2018、Q/WHD 0001S—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、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章规定的食品原料椰蓉（丝）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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - 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 15680 棕榈油
 - 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
 - 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 榨汁椰蓉（丝）

以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎（刨丝）、榨汁、烘干、包装等生产工艺制成的食品原料椰蓉（丝）产品。

3.2 原味椰蓉（丝）

以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎（刨丝）、烘干、包装等生产工艺制成的食品原料椰蓉（丝）产品。

3.3 调味椰蓉（丝）

以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎（刨丝）、榨汁、烘干、添加棕榈油调味、包装等生产工艺制成的食品原料椰蓉（丝）产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
4.1.3 棕榈油：应符合 GB/T 15680 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
滋味与气味	具有椰子特有的气味与滋味，无异味	
性 状	松散颗粒状或细丝状，粒度或细度均匀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		榨汁椰蓉（丝）	原味椰蓉（丝）	调味椰蓉（丝）	
水分，g/100g	≤	5.0			GB 5009.3
脂肪（以干基计），g/100g	≥	15.0	40.0	30.0	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥	2.5	4.0	2.5	GB 5009.5
酸价（KOH），mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
二氧化硫（以SO ₂ 计），mg/kg	≤	50.0			GB 5009.34

4.4 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/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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：样品的采样及处理按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》的规定，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

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、同一规格的产品为一组批。

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

产品经企业质量检测部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：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) 长期停产个6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、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料用塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。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;运输过程中应防日晒雨淋,防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有霉、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

产品应储存于干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异常气味污染;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6个月。
