

ICS 67.080.10
X 24

Q/YXSP

海南省食品安全企业标准

Q/ YXSP 0009S—2024
替代 Q/ YXSP 0009S—2021

速冻椰青乳

2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

文昌椰信食品有限公司 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/YXSP 0009S—2021《速冻椰青乳》。

本标准与Q/YXSP 0009S—2021相比，主要变化如下：

——修改了规范性引用文件。

——删除了产品原料黄原胶。

本标准由文昌椰信食品有限公司提出。

本标准由文昌椰信食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄乐、李楠茜。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YXSP 0009S—2021。

速冻椰青乳

1 范围

本标准规定了速冻椰青乳的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规程以及标签、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或椰子原浆为原料，添加或不添加白砂糖、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠等，经椰子果压榨取汁或直接采用椰子原浆、过滤、均质、杀菌、速冻（产品迅速通过最大冰晶区并且中心温度达 -18°C 以下）、包装、冷冻等生产工艺制成的速冻椰青乳的生产控制、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- 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 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 4806.7 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 5009.6 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 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 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
- 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
- DB46/T 107 椰子浆
- 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 原料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.5 蒸馏单硬脂酸甘油酯：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 椰子原浆：应符合 DB46/T 107 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	乳白色至淡黄色	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	解冻前为固体，解冻后为乳浊液体	
滋味与气味	具有椰子固有香味、滋味，无异味	
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 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度，℃ ≤	—18	将温度计插入冻品中心，等温度计指示温度不再下降时，读数
蛋白质，g/100g ≥	0.4	GB 5009.5
粗脂肪，g/100g ≥	2.0	GB 5009.6
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

注：除冻品中心温度项目外，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/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	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》的要求。按JJF1070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 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

产品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。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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 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

产品包装材用塑料袋或桶应符合GB 4806.7的要求,产品过度包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求,泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁,产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋,产品搬运应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压,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

在符合本标准的要求的条件下,产品保质期为12个月。
