

ICS 67.060
X 11

Q/CXSP

海南省食品安全企业标准

Q/CXSP 0001S—2024
代替 Q/CXSP 0001—2023

椰子饭

2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

文昌东郊春晓食品加工厂 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/CXSP 0001S—2023《椰子饭》。

本标准与Q/CXSP 0001S—2023相比，主要变化如下：

——删除了规范性引用文件GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》；

——删除了总砷指标。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂提出。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂起草。

本标准主要起草人：陈士国、陈立、黄琼瑶。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/CXSP 0001S—2021、Q/CXSP 0001S—2023。

椰子饭

1 范围

本标准规定了椰子饭的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求

本标准适用于以椰子肉和糯米为主要原料，添加或不添加红枣、葡萄干、枸杞、椰子（浆）粉、芒果汁、黑米、猪肉、鸡肉、芹菜、蒜头、葱、生姜、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、山梨酸钾、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯(BHT)等为辅料，经过钻孔、开口、装米、高温蒸煮、去壳、去黑皮，高温灭菌、真空包装等生产工艺制成的可以直接食用的椰子饭的生产控制、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 1354 大米

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯(BHT)

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 大肠菌群测定

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/T 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

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 5009.8 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与 2, 6-二叔丁基对甲酚(BHT)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/T 5461 食用盐
GB 5479 生活饮用水卫生规范
GB/T 5835 干制红枣
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
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 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 18672 枸杞
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 30383 生姜
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GH/T 1194 大蒜
NY/T 490 椰子果
NY/T 580 芹菜
NY/T 705 无核葡萄干
NY/T 832 黑米
NY/T 1835 大葱等级规格
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10415 鸡粉调味料
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

产品可分为原味椰子饭和咸味椰子饭。

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 糯米：应符合 GB 1354 的要求。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.4 葡萄干：应符合 NY/T 705 的要求。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.6 椰子粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.7 椰子浆：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.8 芒果汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.9 黑米：应符合 NY/T 832 的要求。
- 4.1.10 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.11 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。

- 4.1.12 芹菜：应符合 NY/T 580 的要求。
- 4.1.13 蒜头：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.14 葱：应符合 NY/T 1835 的要求。
- 4.1.15 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.16 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.17 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.18 味精：应符合 GB2720 的要求。
- 4.1.19 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的要求。
- 4.1.20 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.21 丁基羟基茴香醚（BHA）：应符合 GB 1886.12 的要求。
- 4.1.22 二丁基羟基甲苯（BHT）：应符合 GB 1886.39 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	米饭呈乳白色或淡黄色，光亮	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光亮光下观察查看椰子肉的破损情况，米饭的色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	厚实而紧密，表面平滑，口感松软，无霉变	
滋味与气味	具有椰子香及糯米特有的香气，香气较协调，口感适中，无酸败及其他异味，香气较协调，无酸败及其他异味。	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分，g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30
二丁基羟基对甲酚（BHT），g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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

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 1 千件者按 1 千件计。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

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发检测报告方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督机构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

应符合GB 7718、GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求;耐蒸煮袋应符合 GB/T 10004 的要求。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱包装或泡沫塑料箱包装,瓦楞纸箱应符合 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,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。产品贮存条件按标签标示执行。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件,产品包装完整无破损的状态下,产品保质期按标签标示执行。
