

ICS 67.080.10
X 24

Q/HXY

海南省食品安全企业标准

Q/HXY 0005S—2024
代替 Q/HXY 0005S—2021

冷冻生椰乳

2024 - 05 - 10 发布

2024 - 05 - 16 实施

海南鲜友食品有限公司 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/HXY 0005S—2021《冷冻生椰乳》。

本标准与 Q/HXY 0005S—2021 相比，主要修改如下：

——修改原料要求；

——修订保质期要求；

——根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订污染物指标。

本标准由海南鲜友食品有限公司提出。

本标准由海南鲜友食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈藤楠、谢世文、韦伟、姜小芬。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HXY 0005S—2021。

冷冻生椰乳

1 范围

本标准规定了冷冻生椰乳的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的食品原料用冷冻生椰乳的生产控制、检验、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/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 椰子果肉、椰子水

SB/T 10379 速冻调制食品

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 冷冻椰子水生椰乳

以新鲜的成熟椰子果肉取汁或椰子原浆、椰子水为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠等其中几种或全部为辅料，经调配、乳化、杀菌、过滤、均质、冷却、过滤、灌装、封口、速冻、包装等生产工艺制成。

3.2 冷冻椰子水饮用水生椰乳

以新鲜的成熟椰子果肉取汁或椰子原浆、饮用水、椰子水为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠等其中几种或全部为辅料，经调配、乳化、杀菌、过滤、均质、冷却、过滤、灌装、封口、速冻、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果肉：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取的椰子果肉，椰子果肉应不变质、无异味。
- 4.1.2 椰子水：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取的椰子水，椰子水应不变色、无异味。
- 4.1.3 椰子原浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.10 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.11 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 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	解冻后为均匀一致的乳白色和淡灰白色	适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，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，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有生椰乳的特有的香味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后质地均匀、细腻、久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀	
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	
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥	3.0	解冻后按GB/T 12143执行
蛋白质，g/100g	≥	0.5	解冻后按GB 5009.5执行
脂肪，g/100g	≥	1.2	解冻后按GB 5009.6执行
冻品中心温度，℃	≤	-18.0	SB/T 10379
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.02	解冻后按GB 5009.12执行

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	100				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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，并按JJF 1070规定方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、冻品中心温度、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。

7.4 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) 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7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。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。

8.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品同运。

8.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品放置在一起。

9 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期按标签标注执行。
