

ICS 67.080.10  
X 24

Q/RR

海南省食品安全企业标准

Q/RR 0005S—2024

速冻生椰乳

2024 - 05 - 10 发布

2024 - 05 - 16 实施

海南荣润食品有限公司 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。

本标准由海南荣润食品有限公司提出。

本标准由海南荣润食品有限公司起草。

本标准主要起草人：方荣华、李冬、王俊雄。

本标准为首次发布。

# 速冻生椰乳

## 1 范围

本标准规定了速冻生椰乳的产品分类、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。

本标准适用于以鲜椰子果肉或椰子原浆为主要原料，添加或不添加椰子水，添加白砂糖或果葡糖浆、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯等辅料，经刨蓉、混合压榨、过滤、调配、乳化、均质或不均质、杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的速冻生椰乳的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 1886.65 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
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 490 椰子果

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10827 速冻食品物流规范

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 原辅料要求

3.1.1 椰子果肉：应采用符合 NY/T 490 要求的椰子果，破开取的椰子果肉，椰子果肉应不变色、不变质。

3.1.2 椰子原浆：应符合 GB 17325 的要求。

3.1.3 椰子水：应采用符合 NY/T 490 要求的新鲜椰子剖取椰子水，椰子水应不变色、无异味。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.5 果葡糖浆：GB/T 20882.4 的要求。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。

3.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。

3.1.9 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 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	汁液呈乳白色或微灰白色	取适量试样置于50ml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
滋味及气味	应具有椰乳特有的气味和滋味，无异味	
性 状	产品为冻结状，解冻后呈较乳浊液体，久置后允许有少许脂肪上浮和蛋白沉淀，无正常视力可见杂质	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	
注：速冻产品解冻后再检测。		

#### 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	SB/T 10379
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥ 8.5	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	≥ 2.5	解冻后按GB 5009.6执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.02	解冻后按GB 5009.12执行

### 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/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 mL	5	2	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 mL	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
霉菌，CFU/g 或 mL $\leq$	100				GB 4789.15
酵母，CFU/g 或 mL $\leq$	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的处理及采集是解冻后按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

### 3.5 净含量

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

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 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。

### 5.2 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或L），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。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 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。

### 5.4 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。

## 5.5 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。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 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。

### 6.2 包装

产品包装用复合铝箔袋或塑料袋、瓶，应分别符合GB 4806.13或GB 4806.7的要求。外包装用泡沫箱或纸箱包装，应符合GB/T 6543的要求；也可以根据要求进行其他形式的包装，包装材料都应符合相应安全标准要求，对产品质量不产生影响。

### 6.3 运输

速冻产品运输工具及过程应符合SB/T 10827的规定，运输时应防雨、防潮、防爆晒，防挤压、碰撞。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。

### 6.4 贮存

产品在专用的仓库内贮存，贮存温度在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 。仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生。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。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，不同包装的产品保质期与标签标识一致。