

ICS 67.080.10
X 24

Q/YKM

海南省食品安全企业标准

Q/YKM 0005S—2024

速冻椰子水

2024-10-05 发布

2024-11-10 实施

海南椰可美食品有限公司 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—2020《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。

本标准由海南椰可美食品有限公司提出。

本标准由海南椰可美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈毅鸿、梁晓涵。

本标准为首次发布。

速冻椰子水

1 范围

本标准规定了速冻椰子水的产品分类、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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.25 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 5009.12 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/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- NY/T 490 椰子果
- QB/T 4612 乳果糖
- SB/T 10379 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 速冻椰子水

以新鲜椰子果为原料，经前处理、取椰子水、过滤、灭菌或不灭菌、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻椰子水。

3.2 速冻调制椰子水

以新鲜椰子果为原料，添加或不添加白砂糖、果糖、乳果糖、食盐、水、果蔬汁、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、食品用香精，经前处理、取椰子水、调配、过滤、灭菌或不灭菌、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻调制椰子水。

3.3 速冻香椰椰子水

以新鲜香椰椰子果为原料，经前处理、取椰子水、调配、过滤、灭菌或不灭菌、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻香椰椰子水。

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 果糖：应符合 GB/T 26762 的要求。
- 4.1.4 乳果糖：应符合 QB/T 4612 的要求。
- 4.1.5 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.9 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.10 卡拉胶：应符合 B 1886.169 的要求。
- 4.1.11 食品用香精：应符合 GB 30616 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	解冻后为该产品应有的色泽	取一定量待测样品置 50mL 无色透明烧杯中，解冻后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	解冻后呈液体状态，允许稍有混浊和少许絮状物沉淀	
滋味与气味	解冻后具有椰子水的香气和滋味，无异味	
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
	速冻椰子水	速冻调制椰子水	速冻香椰椰子水	
可溶性固形物（以折光计），% \geq	—	4.0	—	GB/T 12143
冻品中心温度，℃ \leq	-18			SB/T 10379
铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.04			GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定；经灭菌工艺生产的产品还应符合表4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	
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 4789.25执行。

表 4 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 \leq	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL \leq	5	2	1	10	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按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》的要求。按JJF1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

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1kg），抽样数量的2件用于感官检查和理化指标检验，5件用于微生物指标检验，3件用于留样，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

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、冻品中心温度、净含量；经灭菌工艺的产品还应检验菌落总数、大肠菌群，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) 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；
- c) 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。

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

产品包装材料用塑料袋或桶包装应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装规格为10kg/袋（桶）或根据市场和客户要求包装。

8.3 运输

产品运输工具必须清洁、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压；运输过程的最高温度不得高于-18℃。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。

8.4 贮存

贮存温度应保持-18℃±2℃的冻库内，冻库周围应无异气污染，冻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。

9 保质期

在符合本标准的要求的条件下，产品保质期按标签规定执行。
