

Q/YZF

海南省食品安全企业标准

Q/YZF 0001S—2024

椰子油

2024-10-01 发布

2024-10-30 实施

海南保亭椰泽坊食品有限公司 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。

本文件由海南保亭椰泽坊食品有限公司提出。

本文件由海南保亭椰泽坊食品有限公司起草。

本文件主要起草人：周福琼、冷廷琼、冷长江、蒋玉翠、安骏。

本文件为首次发布。

椰子油

1 范围

本标准规定了椰子油的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，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肉或食用椰干为原料，经烘干、压榨、离心、过滤（板式）、包装等生产工艺制成食用椰子油的生产控制、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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.11 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 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- 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
- NY/T 786 食用椰干
- 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 新鲜椰肉：应符合 NY/T 490 的要求。果

3.1.2 椰肉干：应符合 NY/T 786 的要求。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 特征指标

应符合表1的要求。

表 1 特征指标

项 目		指 标	检测方法
相对密度 d_{20}^{40}		0.908~0.941	GB/T 5526
脂肪酸组成, %	己酸 C6:0	ND~1.8	GB 5009.168
	辛酸 C8:0	4.6~12.0	
	癸酸 C10:0	4.0~8.0	
	月桂酸 C12:0	45.1~56.0	
	豆蔻酸 C14:0	16.8~21.0	
	棕榈酸 C16:0	7.5~10.2	
	硬脂酸 C18:0	2.0~4.0	
	油酸 C18:1	4.0~10.0	
	亚油酸 C18:2	0.5~2.5	
	亚麻酸 C18:3	ND~0.2	
	花生酸 C20:0	ND~0.2	
花生一烯酸 C20:1	ND~0.2		
注：ND 表示未检出，定义为不大于 0.05%。			

3.3 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	常温：澄清，透明无色油状液体；低温：凝固为无色固体	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有椰子油固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状 态	油状，无正常视力可见外来杂质	

3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
溶剂残留量	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
注: 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。		

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, 按JJF 1070中规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955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。抽样量不得少于6个最小独立包装, 每批产品抽取量不应少于1kg, 抽样数量的1/2用于感官检查、特征指标和理化指标检验, 1/2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

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。

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。

- 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距时;
- 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。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和GB 28050的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.1 包装

产品的包装用玻璃瓶或塑料制品或复合袋包装，应符合分别GB 4806.5、GB 4806.7或GB 4806.13或GB/T 17374的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。其他包装材料须符合国家标准和有关规定。

6.2 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或有污染物品混运，产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，搬运时轻搬、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3 贮存

应贮存于干燥阴凉的仓库内，防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
