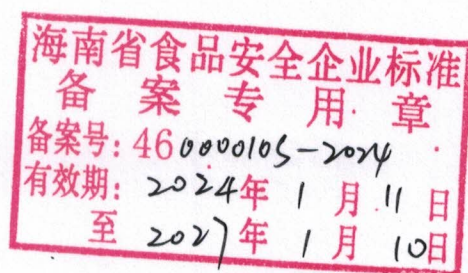


Q/JYF

海南省食品安全企业标准

Q/JYF 0008S—2024

椰子果冻



2023-12-15 发布

2024-01-15 实施

文昌金椰坊食品有限公司

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。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司提出。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄奋、周俏琳、郑珊英。

本标准为首次发布。

椰子果冻

1 范围

本标准规定了椰子果冻的产品分类、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、贮存的要求。

本标准适用于以第2章规定的椰子果冻产品的生产控制、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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.11 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 - 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 - B 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 29602 固体饮料
 - NY/T 490 椰子果
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - DBS46/004 海南省食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
- 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 原味椰子果冻

以椰子为原料，经挖口、清洗，添加椰汁、白砂糖、果冻粉等，经调配、熬煮、均质、灌装入原椰子壳内，再经冷却、真空包装、杀菌、冷却、冷藏、包装等生产工艺制成的椰子果冻。

3.2 斑兰味椰子果冻

以椰子为原料，经挖口、清洗，添加椰汁、斑兰汁、白砂糖、果冻粉等，经调配、熬煮、灌装入原椰子壳内，再经冷却、真空包装、杀菌、冷却、冷藏、包装等生产工艺制成的椰子果冻。

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 椰汁：以符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁。
- 4.1.3 斑兰汁：以符合 DBS46/ 004 要求的香露兜叶（斑兰叶）榨汁。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 果冻粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 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
	椰子果冻	
色 泽	具有椰子肉的白色及果冻应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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
性 状	具有椰子果特有形态，果冻呈凝胶状	
滋味与气味	具有椰肉及果冻的滋味和气味，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3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），%	≥ 5.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

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（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.5×10^2	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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品种、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

每批产品出厂前，须由生产厂质检部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂销售。出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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异时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门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

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料采用符合 GB/T 10004 的塑料复合膜或 GB 4806.7 的食品接触用塑料制品,其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。产品外包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。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。

7.3 运输

产品运输车辆应符合食品卫生要求,并有适当的保温设施,以保持产品应有的状态。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

产品应贮存在0~5℃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。

8 保质期

在符合本标准的条件下,产品保质期为2个月。
