

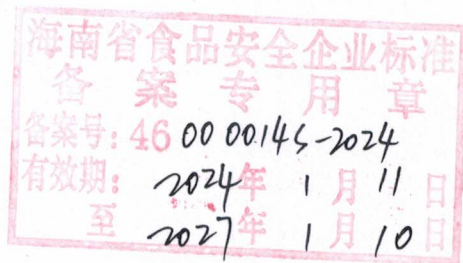
Q/JYF

海南省食品安全企业标准

Q/JYF 0001S—2024

代替 Q/JYF 0001S—2023

椰子饭（方便食品）



2023-12-15 发布

2024-01-15 实施

文昌金椰坊食品有限公司

发布

椰子饭（方便食品）

1 范围

本标准规定了椰子饭（方便食品）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章规定的椰子饭（方便食品）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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2, 6-二叔丁基对甲酚(BHT)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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
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）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GH/T 1151 糖桔饼
NY/T 490 椰子果
SB/T 10348 大蒜
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
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 原味椰子饭

以椰子为原料，经椰子果剥皮、切口，糯米清洗、浸泡，添加椰子汁、红枣、藜麦、食用盐、白砂糖等，经装封、蒸煮、破壳、去皮、包装、杀菌等生产工艺制成可以直接食用的原味椰子饭（方便食品）。

3.2 文昌鸡椰子饭

以椰子为原料，经椰子果剥皮、切口，糯米清洗、浸泡，添加椰子汁、红枣、蒜头、鸡肉、鸡精、食用盐等，经装封、蒸煮、破壳、去皮、包装、杀菌等生产工艺制成可以直接食用的文昌鸡椰子饭（方便食品）。

3.3 斑兰椰子饭

以椰子为原料，经椰子果剥皮、切口，糯米清洗、浸泡，添加斑兰汁、椰子汁、白砂糖、食用盐等，经装封、蒸煮、破壳、去皮、包装、杀菌等生产工艺制成可以直接食用的斑兰椰子饭（方便食品）。

3.4 桔饼椰子饭

以椰子为原料，经椰子果剥皮、切口，糯米清洗、浸泡，添加桔饼、椰子汁、冬瓜糖、白砂糖、食用盐等，经装封、蒸煮、破壳、去皮、包装、杀菌等生产工艺制成可以直接食用的桔饼椰子饭（方便食品）。

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 糯米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.4 藜麦：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.7 椰子汁：以应符合 NY/T 490 的要求椰子果取肉榨汁。
- 4.1.8 蒜头：应符合 SB/T 10348 的要求。

- 4.1.9 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.10 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.11 斑兰汁：以符合 DBS46/ 004 要求的香露兜叶（斑兰叶）榨汁。
- 4.1.12 桔饼：应符合 GH/T 1151 的要求。
- 4.1.13 冬瓜糖：应符合 GB 14884 的要求。
- 4.1.14 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
色 泽	应具有米饭光亮的色泽和辅料应有的色泽	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	米饭部分组织松软，具有粘性；椰肉部分脆香，允许有开裂	
气味与滋味	应具椰子香、大米及辅料应有的香气，香气较协调，口感松软	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目		要 求				检验方法
		原味 椰子饭	文昌鸡 椰子饭	斑兰 椰子饭	桔饼 椰子饭	
水分, g/100g	≤			80.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥			1.0		GB 5009.5
食盐, g/100g	≤			4.0		GB/T 12457
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≤	10.0	—	10.0	10.0	GB 5009.8
酸价(KOH（以脂肪计）, mg/g	≤			3.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤			0.25		GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤			5.0		GB 5009.22
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤			0.4		GB 5009.12
丁基羟基茴香醚（BHA）, g/kg	≤			0.2		GB/T 5009.30
二丁基羟基对甲酚（BHT）, g/kg	≤			0.2		GB/T 5009.30

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

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、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

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求;耐蒸煮袋应符合GB/T 10004的要求。产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱包装或泡沫塑料箱包装,瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒,防挤压、碰撞、冻结。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

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内,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9个月。