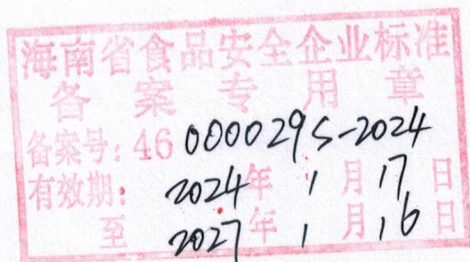


Q/HNNB

海南省食品安全企业标准

Q/HNNB 0001S—2023

速冻调制椰子水



2024-01-15 发布

2024-01-25 实施

海南蓝宝农产品有限责任公司

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。

本标准由海南蓝宝农产品有限责任公司提出。

本标准由海南蓝宝农产品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：吴扬辉、王玉茹。

本标准为首次发布。

速冻调制椰子水

1 范围

本标准规定了速冻调制椰子水的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产过程中的卫生要求、检验规则，以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜椰子果为主要原料，椰子果经去壳、取水、过滤、调配（添加白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、味精等其中一种或多种辅料）、均质、包装、杀菌或不杀菌、速冻等生产工艺制成的食品原料用速冻调制椰子水的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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
- 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
- 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 新鲜椰子水：应采用符合 NY/T 490 的新鲜椰子剖取椰子水，椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

3.1.5 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。

3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

3.1.7 味精：应符合 GB 2720 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	指 标	检验方法
色 泽	无色或浅黄白色，或产品应有色泽	取适量试样置于洁净的50ml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
气味与滋味	具有椰子水或添加风味物质混合后的滋味和气味，柔和爽口，无异味	
性 状	解冻后呈较清澈透明液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法)， % $\geq$	4.0	GB/T 12143
冻品中心温度，℃	-18	SB/T 10379
铅(以Pb计)， mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12

注：产品应解冻后进行检验。

3.4 微生物限量

有杀菌工艺的微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群， CFU/ml	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1 000 CFU/g	10 000 CFU/g	GB 4789.10

注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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，解冻后按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 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。

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2L），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

6.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数（有此项目）、大肠菌群（有此项目）等，其他项目做不定期抽检。

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。

- 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。

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的规定。外纸箱储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装材料用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，外包装采用瓦楞纸箱应符合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

产品运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品贮存在温度为 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的冷库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品混贮。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
