

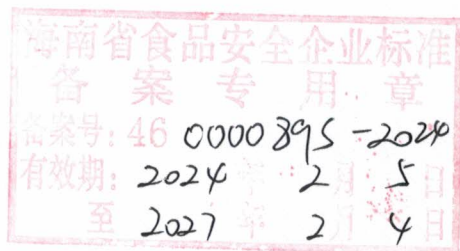
Q/HNDC

海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0039S—2024

代替 Q/HNDC 0039S—2021

常温椰浆



2024-01-16 发布

2024-02-16 实施

海南达川食品有限公司 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。

本标准代替 Q/HNDC 0039S—2021《常温椰浆》。

本标准与 Q/HNDC 0039S—2021 相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了理化指标铅的限量；
- 删除了理化指标中的总砷指标。

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准所代替标准的历史版本发布情况为：

- Q/HNDC 0039S—2021。

常温椰浆

1 范围

本标准规定了常温椰浆的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜椰肉为主要原料，经清洗、挑选、清洗、磨碎、榨浆、过滤、加热、冷却、均质、高温杀菌、冷却、灌装、常温贮存等生产工艺制成的常温椰浆的生产控制、检验和贮存等环节。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 13251 包装 钢桶封闭器
- GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- 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
- NY/T 490 椰子果
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 椰子果:应符合NY/T 490的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.2 生产用水: 应符合GB 5749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	要 求	检验方法
色 泽	呈均匀一致的乳白色或浅白色	取一定量混合均匀的被测样品于50mL无色透明的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状及杂质；充分搅拌，鉴别香气；用温开水漱口，品尝其滋味
滋味与气味	具有椰子浆特有的香气与滋味，无异味	
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有轻微分层，但经搅拌后能均匀一致	
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的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	≥ 5.90	GB/T 10468
蛋白质, %	≥ 1.0	GB 5009.5
脂肪, %	≥ 15.0	GB 5009.6
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

3.4 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/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	3	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：样品的处理及采集按GB 4789.1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。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 12695 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

每批产品取样 3 次，分别在前、中、后灌装完后取样，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。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、pH值、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，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；
- 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；
- 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；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判断规则

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。

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、GB 28050 的要求。运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装用食品级无菌袋应符合GB/T 18454的要求，外包装材料钢桶应符合GB/T 13251的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求，外包装用纸箱应符合GB/T 6543的要求。产品规格根据客户要求要求进行定量包装，外包装桶身或纸箱外表清洁干净；标签清晰整洁、端正；桶盖、纸箱封口必须完好，不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

6.3 运输

常温运输。运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，堆放平稳，严禁摔撞。

6.4 贮存

常温贮存。产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为25-35℃，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

从生产之日起，贮存的温度为常温（在25~35℃时最佳），不宜长时间置于高温（35℃以上）环境下贮存；如因气候寒冷或冷冻（低于4℃）产生结块分层属于正常现象，温热溶解（≤75℃，不可煮沸）并充分搅拌均匀后即可使用。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，常温贮存时，未开封的条件下产品保质期为15个月。
