

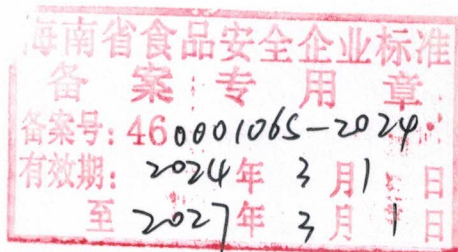
Q/DHM

海南省食品安全企业标准

Q/DHM 0002S—2024

代替 Q/DHM 0002S—2022

冷冻生椰乳



2024-02-28 发布

2024-03-03 实施

海南大好麦食品有限公司 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—2020《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/DHM 0002S—2022《冷冻生椰乳》。

本标准与Q/DHM 0002S—2022相比，主要修改如下：

——修改原料要求；

——删除脂肪指标。

本标准由海南大好麦食品有限公司提出。

本标准由海南大好麦食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑喜楷、郑喜楚。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/DHM 0002S—2022。

冷冻生椰乳

1 范围

本标准规定了冷冻生椰乳的技术要求、食品添加剂、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子肉或冷冻椰浆为原料，添加椰子水，添加或不添加白砂糖、果酱、果汁、氯化钠、麦芽糊精、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、单，双甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、明胶、瓜尔胶、结冷胶、氧化羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、氯化钾、磷酸氢二钾、乳酸脂肪酸甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、食品用香精等其中几种或多种，经清洗、打蓉、压榨取汁、过滤、调配、均质、杀菌、包装、速冻或冷冻等生产工艺制成的食品原料用冷冻生椰乳的生产控制、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.2 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 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 5009.12 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
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
GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB/T 22474 果酱
GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29222 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯
GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
GB 30616 食品用香精
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 490 椰子果
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 椰子肉：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果，割开后取的椰子肉。
- 3.1.2 椰子水：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果，割开后取的椰子水。
- 3.1.3 冷冻椰浆：应符合 GB 19295 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.6 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.7 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 3.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.9 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 3.1.12 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.13 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.14 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.15 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 3.1.16 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.17 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)：应符合 GB 1886.212 的要求。

- 3.1.18 明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 3.1.19 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的要求。
- 3.1.20 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 3.1.21 磷酸氢二钾：应符合 GB 1886.334 的要求。
- 3.1.22 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 3.1.23 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 3.1.24 乳酸脂肪酸甘油酯：应符合 GB 1886.93 的要求。
- 3.1.25 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯：应符合 GB 29222 的要求。
- 3.1.26 果酱：应符合 GB/T 22474 的要求。
- 3.1.27 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 3.1.28 食品用香精：应符合 GB 30616 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	色泽均匀一致，具有与主要原料和配料成分相符的色泽	取适量试样置于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
滋味与气味	具有与原料和配料成分相符的滋味和气味，无异味	
性 状	组织细腻均匀，久置后允许底层有少量清液析出，允许有少量凝结颗粒沉淀及微量脂肪上浮，但摇匀后仍能均匀一致；具有添加成分特有的组织状态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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℃，按折光计），%	≥ 5.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	≥ 0.6	GB 5009.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
注：产品应解冻再检测。		

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CFU/25g或mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g或mL	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g或mL	5	2	10	10^2	GB 4789.3

表3 微生物限量（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/25g或mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g或mL	1 000 CFU/g或mL	GB 4789.10

注：解冻后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》的要求，解冻后按JJF 1070规定的办法进行检验。

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1000件者按1000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或L），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 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目，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。

- 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；

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

产品包装用塑料材料应符合GB 4806.7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

产品运输温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$,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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内,冷库应定期清扫、消毒。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

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标注执行。
