

Q/HXR

海南省食品安全企业标准

Q/HXR 0003S—2024

代替 Q/HXR 0003S—2021

椰浆

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460001075-2024
有效期: 2024年3月5日
至 2027年3月4日

2024-02-08 发布

2024-03-08 实施

海南熊猫乳品有限公司 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/HXR 0003S—2021《椰浆》。

本标准与Q/HXR 0003S—2021相比，主要变化如下：

——增加了复合膜、袋包装产品；

——修改了保质期。

本标准由海南熊猫乳品有限公司提出。

本标准由海南熊猫乳品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨晓军、张继雄、蔡丹、鲍宗伟。

本标准同时适用于熊猫乳品集团股份有限公司（地址：浙江省苍南县灵溪镇建兴东路650-668号）、山东熊猫乳品有限公司（地址：山东省济阳县正安北路15号）。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HXR 0003S—2021。

椰浆

1 范围

本标准规定了椰浆的技术要求、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果肉或其制品为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、浓缩椰子水、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、焦亚硫酸钠、碳酸氢钠、食用香精，经配料、均质、灭菌、包装等生产工艺制成的椰浆产品的生产控制、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 19711 液体食品包装用塑料复合膜、袋
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)
- 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 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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 原料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.4 浓缩椰子水：应符合 GB 17325 的要求。
 3.1.5 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 要求。
 3.1.6 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)：应符合 GB 25553 的要求。
 3.1.7 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的要求。
 3.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的要求。
 3.1.9 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
 3.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
 3.1.11 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
 3.1.12 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 的要求。
 3.1.13 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
 3.1.14 食用香精：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	为乳白色或灰白色	取适量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中,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	乳浊状,久置允许有轻微分层,但经搅拌后能均匀一致,若样品温度与常温有较大温差时允许有少量凝块上浮或下沉	
滋味和气味	具有椰子特有的气味和滋味,无异味	
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
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	$\geq$ 3.0	GB/T 12143
脂肪，g/100g	$\geq$ 5.0	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	$\geq$ 0.5	GB 5009.5
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.04	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/kg	$\leq$ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以Sn计） ^b ，mg/kg	$\leq$ 150.0	GB 5009.16
注1： ^a 仅适用于金属铁罐包装产品。		
注2： ^b 仅适用于金属铁罐包装产品。		

3.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 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 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 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

产品出厂须经检验部门逐批检验，检验合格后并签发合格证、注明生产口期等方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、脂肪、商业无菌。

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) 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;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 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、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品金属罐包装材料应符合 GB 4806.9 的规定,复合袋内包装应符合 GB 19741 的规定。产品过度包装应符合 GB 23350 的要求,运输包装用纸箱应符合 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、防曝晒;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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无异味污染;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

在符合本标准规定条件下,金属罐装产品保质期为 24 个月、复合袋装产品保质期为 15 个月。