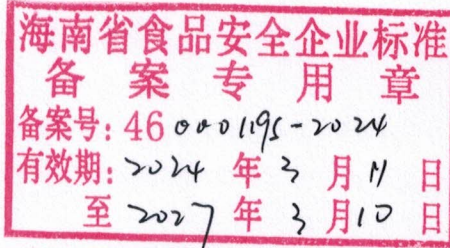


Q/HCXG

海南省食品安全企业标准

Q/HCXG 0002S—2024

椰子肉干制品



2024-03-10 发布

2024-03-18 实施

海南恒诚旭光食品有限公司 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。

本标准由海南恒诚旭光食品有限公司提出。

本标准由海南恒诚旭光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：伍思旭、周安禄。

本标准首次发布。

椰子肉干制品

1 范围

本标准规定了椰子肉干制品的产品分类、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。

本标准适用第3章规定的椰子肉干制品的生产控制、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/T 317 白砂糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）

GB/T 20883 麦芽糖

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

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 产品分类

3.1 椰子脆片（块、角）

以椰子肉为原料，以白砂糖为辅料，添加或不添加食用盐，经椰子肉洗清、切片或块或角、熬煮、晾干、干燥（烘烤）、包装等生产工艺制成。

3.2 椰子粒

以椰子肉、白砂糖为原料，添加或不添加食用盐，经椰子肉洗清、切粒、熬煮、晾干、干燥（烘烤）、包装等生产工艺制成。

3.3 椰子丝

以椰子肉、白砂糖为原料，添加或不添加食用盐，经椰子肉洗清、切丝、熬煮、晾干、干燥（烘烤）、包装等生产工艺制成。

3.4 椰酥（块）

以椰子肉、白砂糖等为原料，添加或不添加食用植物油、葡萄糖浆（或麦芽糖）、食用盐等辅料，经椰子肉清洗、切块（粒、片）、熬煮、晾干、干燥（烘烤）、成型、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.6 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的要求。
- 4.1.7 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 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	具有该品种应有的正常色泽，无黑点、无霉变	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
气味与滋味	具有该品种应有的滋味和气味，口感酥脆，无异味	
性 状	片状或块状或条状或粒状等形状，允许有少量碎屑	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
蔗糖, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.8
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g	≤ 5.0	GB 5009.229

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

微生物限量	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	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	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10

注: 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 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规定的方法进行测定。

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1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4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

产品出厂前, 应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目, 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。

- 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和GB 28050的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

内包装材料用塑料袋或复合袋包装，包装材料应分别符合GB 4806.7或GB 4806.13的要求。产品外包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。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

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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。