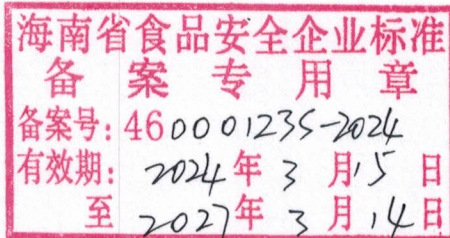


Q/YC

海南省食品安全企业标准

Q/YC 0007S—2024

椰浆



2024-02-20 发布

2024-03-20 实施

海口椰彩食品有限公司 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。

本标准由海口椰彩食品有限公司提出。

本标准由海口椰彩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：谢少河、郭元华、陈长师。

本标准为首次发布。

椰浆

1 范围

本标准规定了椰浆的技术要求、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，添加水、椰子水、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、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、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠等一种或多种原料，经清洗、磨碎、榨浆、调配、均质、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的椰浆的生产控制、检验和贮运等环节。

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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 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 4789.15 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 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 17590 铝易开盖三片罐

GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

- GB 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 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 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
 QB/T 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶
 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/T490 的要求。果肉应新鲜、成熟适中、风味正常，无病虫害，无腐烂，无褐变现象。
 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.3 椰子水：以符合 NY/T 490 要求的椰子果取得的椰子水。
 3.1.4 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
 3.1.5 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
 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 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
 3.1.9 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
 3.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 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	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	有椰子浆特有的香气与滋味，无异味、无异嗅	
状 态	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有轻微分层或沉淀，但经搅拌后能均匀一致，无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≥	0.5 GB 5009.5

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
脂肪, g/100g $\geq$	5.0	GB 5009.6
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16
注: 锡仅适用于金属罐装产品。		

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量还应符合表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	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注: 样品的采样及处理按 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》规定, 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 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

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），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、pH值、蛋白质、脂肪、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、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。

- 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、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

产品包装用金属罐应符合GB/T 17590的要求，塑料瓶包装材料应符合GB 4806.7或QB/T 2357的要求，复合软包装应符合GB/T 18192的规定，产品过度包装应符合GB 23350的要求。运输外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其他形式包装均须整洁，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

产品应贮于阴凉、干燥、防晒、通风、清洁无异味的仓库内，仓库内应有防鼠、防蝇、防虫、防晒、防雨、防尘等设施；仓库周围应无异常气味污染物；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。

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。

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。
