

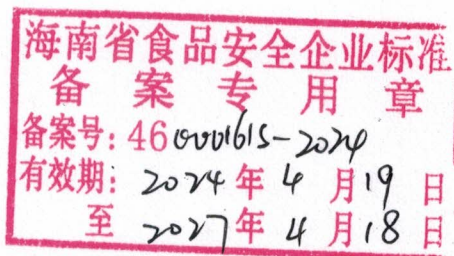
Q/WFL

海南省食品安全企业标准

Q/WFL 0001S—2024

代替 Q/WFL 0001S—2021

椰蓉（丝）



2024-03-20 发布

2024-04-20 实施

文昌东郊富隆椰子食品厂

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/WFL 0001S—2021《椰蓉（丝）》。

本标准与Q/WFL 0001S—2021相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——微生物限量删除了金黄色葡萄球菌指标。

本标准由文昌东郊富隆椰子食品厂提出。

本标准由文昌东郊富隆椰子食品厂起草。

本标准主要起草人：杨兹波、王碌光。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WFL 1—2006、Q/WFL 1—2009、Q/WFL 0001S—2012、Q/WFL 0001S—2015、Q/WFL 0001S—2017、Q/WFL 0001S—2021。

椰蓉（丝）

1 范围

本标准规定了椰蓉（丝）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。

本标准适用于以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎、榨汁（或不榨汁）烘干、包装等生产工艺制成的食品原料椰蓉（丝）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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.5 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 - GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 - 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - 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

产品根据生产工艺要求分为榨汁椰蓉（丝）和不榨汁椰蓉（丝）两类

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 加工用水：应符合 GB 5749 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	白色或灰白色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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	具有椰子特有的气味与滋味、无异味	
性 状	松散颗粒状或细丝状，粒度或细度均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
	榨汁	不榨汁	
水分，g/100g ≤	3.0	5.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	2.5	4.0	GB 5009.5
脂肪（以干基计），g/100g ≥	15.0	40.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.9		GB 5009.12
酸价（以脂肪计），mgKOH/g ≤	2.0		GB 5009.229
二氧化硫（以SO ₂ 计），mg/kg ≤	50.0		GB 5009.34

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，MPN/100g ≤	450				GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：采样按 GB 4789.1 规定执行。					

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

每批产品按包装盒件数的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个最小销售包装，5个最小销售包装用于微生物指标检验，其余的用于感官要求、理化指标检验和留样，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

应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分、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的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

产品包装材料用塑料袋应符合GB 4806.7的规定。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6个月。
