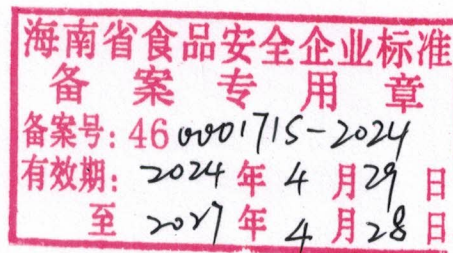


Q/QZYZ

海南省食品安全企业标准

Q/QZYZ 0001S—2024

速冻椰子水



2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

海南琼州椰子食品有限公司

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。

本标准由海南琼州椰子食品有限公司提出。

本标准由海南琼州椰子食品有限公司起草。

本标准主要起草人：何发贵、何发福。

本标准为首次发布。

速冻椰子水

1 范围

本标准规定了速冻椰子水的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的食品原料速冻椰子水的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 317 白砂糖
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
 - GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
 - GB 2720 食品安全国家标准 味精
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 速冻饮品、饮料检验
 - GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.12 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 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

3.1 速冻椰子水

以新鲜椰子为原料，经清洗、钻洞或破壳、取椰子水、过滤、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻椰子水。

3.2 速冻调配椰子水

以新鲜椰子果剖取的椰子水为原料，添加食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、白砂糖、味精，经调配、灌装、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻调配椰子水。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.7 生产用水：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	无色透明	取一定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	液体	
滋味与气味	具有椰子水的香气和滋味，无异味	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

4.4 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/25g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	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070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、净含量等为每批必检项目，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) 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、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋或桶应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁,产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋,产品搬运应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压,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

在符合本标准的要求的条件下,产品保质期为12个月。
