

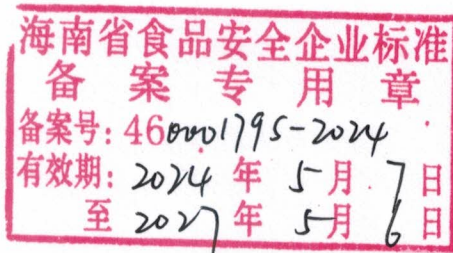
Q/AS

海南省食品安全企业标准

Q/AS 0001S—2024

代替 Q/AS 0001S-2021

食用椰子油



2024-04-05 发布

2024-05-20 实施

海南昂生现代科技有限公司 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/AS0001S—2021《椰子油》。

本标准与 Q/AS0001S—2021 相比，主要变化如下：

- 产品名称修改为《食用椰子油》；
- 引用了最新版本的规范性引用文件；
- 修订了部分指标。

本标准由海南昂生现代科技有限公司提出。

本标准由海南昂生现代科技有限公司起草。

本标准主要起草人：滕飞、胡承四。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/AS0001S—2018，Q/AS0001S—2021。

食用椰子油

1 范围

本标准规定了食用椰子油的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于本标准第3章规定产品的生产控制、检验、销售等环节。

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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB2763.1 食品安全国家标准 食品中 2, 4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 25571 食品安全国家标准 食品添加剂 活性白土

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 230 椰子油

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 冷榨（压榨）椰子油

以椰子果为原料，经去皮、去核、取椰肉、压榨、沉淀或不沉淀、过滤、灌装、包装等生产工艺制成的可直接用于烹调食用的冷榨（压榨）椰子油。

3.2 精炼椰子油

以椰子原油为原料，经(氢氧化钠)脱酸、（活性白土）脱色、（真空高温）脱臭、灌装、包装或以精炼油椰子油为原料，经分装、包装等市场工艺制成可直接用于烹调食用的椰子油。

3.3 混合椰子油

以冷榨椰子油和精炼油椰子油为原料，经混合、沉淀或不沉淀、过滤或不过滤、灌装、包装等生产工艺制成的可直接用于烹调食用混合椰子油。

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 冷榨椰子油：应符合 NY/T 230 的要求。
- 4.1.3 精炼椰子油：应符合 NY/T 230 的要求。
- 4.1.4 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 要求。
- 4.1.5 活性白土：应符合 GB 25571 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
	冷榨椰子油	精炼椰子油	混合椰子油	
性 状	常温（25℃左右）呈油状液体，低温呈半固态			取样品 5～10g，置于白色玻璃杯中，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
色 泽	无色至淡黄色	无色至淡黄色	无色至淡黄色	
滋味与气味	具有本品固有的椰香味和滋味，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 3 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	冷榨（压榨）椰子油	精炼椰子油	混合椰子油	
水分及挥发物，g/100g	≤ 0.20	0.10	0.20	GB 5009.236

表 3 理化指标（续）

项 目	指 标			检验方法
	冷榨（压榨）椰子油	精炼椰子油	混合椰子油	
不溶性杂质, g/100g ≤	0.2	0.1	0.1	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g ≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.25			GB 5009.227
总砷（以 As 计）, mg/kg ≤	0.1			GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.08			GB 5009.12
溶剂残留量 ^a , mg/kg	不得检出			GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	10.0			GB 5009.22
苯并（a）芘, μg/kg ≤	9.0			GB 5009.27
注：1、“ ^a 检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出；				
2、农药残留应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 规定。				

4.4 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。

4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。抽样量不得少于 4 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/2 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。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

5.4 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4.2-4.4规定全部项目。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) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

出厂检验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。所检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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃制品应符合GB 4806.5要求, 塑料制品应符合GB 4806.7要求; 销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求, 包装规格为480ml/瓶、250 ml/瓶, 或按客户和市场要求包装。

6.3 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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为18个月。