

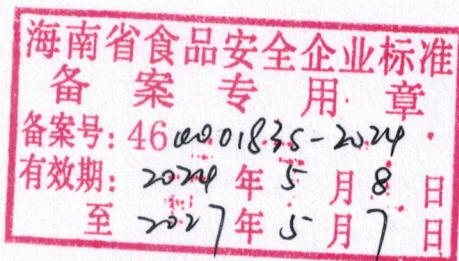
Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0001S—2024

代替 Q/HNNP 0001S—2021

椰浆粉



2024 - 05 - 10 发布

2024 - 05 - 16 实施

海南南派实业有限公司 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/HNNP 0001S—2021《椰浆粉》。

本标准与Q/HNNP 0001S—2021相比，主要修改如下：

——按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订安全指标。

本标准由海南南派实业有限公司提出。

本标准由海南南派实业有限公司起草。

本标准主要起草人：梁海燕、钟前林、曾海英。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为：

——Q/HNNP 0001S—2013、Q/HNNP 0001S—2016、Q/HNNP 0001S—2018、Q/HNNP 0001S—2021。

椰浆粉

1 范围

本标准规定了椰浆粉的术语和定义、产品的分类、技术要求、食品添加剂、生产生产加工过程中的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第4章规定的椰浆粉的生产控制、检验、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 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
 - 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 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
 - GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 - 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 - GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 - 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
 - GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白
 - 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 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成熟椰子果

果皮饱满、不皱缩，摇动果内有清脆响水声的椰子果实。

3.2

优等椰子

果实围径在60cm以上，不发芽，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果实不得有，不符合该等级要求的椰子果不得超过5%，但应符合一等椰子果要求，其中腐烂果和裂果不得有，畸形果和空果不得超过2%。

3.3

一等椰子果

果实围径在50-60cm以上，不发芽或芽长 ≤ 5.0 cm，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果实不得超过2%，不符合该等级要求的椰子果不得超过8%，但应符合二等椰子果要求，其中腐烂果和裂果不得超过2%，畸形果和空果不得超过3%。

3.4

二等椰子果

果实围径在50cm以下，不发芽或芽长 ≤ 10.0 cm，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果实不得超过5%，不符合该等级要求的椰子果不得超过10%，其中腐烂果和裂果不得超过2%，畸形果和空果不得超过5%。

4 产品分类

4.1 清香型椰浆粉 (A101)

选用普通椰子果（二等椰子果）为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的清香型椰浆粉（A101）。

4.2 焦香型椰浆粉 (A103)

选用一等椰子果为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的焦香型椰浆粉（A103）。

4.3 无酪蛋白型椰浆粉 (A105)

选用优等椰子果为原料，添加辅料麦芽糊精，无添加酪蛋白及其盐，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的无酪蛋白型椰浆粉（A105）。

4.4 浓香型椰浆粉 (A106)

选用优等椰子果为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的浓香型椰浆粉（A106）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
 5.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
 5.1.3 酪蛋白：应符合 GB 31638 的要求。
 5.1.4 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.2 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
	清香型椰浆粉 (A101)	焦香型椰浆粉 (A103)	无酪蛋白型椰浆粉 (A105)	浓香型椰浆粉 (A106)	
色 泽	颜色乳白色或浅乳白色，具有该品种应有的色泽				取适量试样置于 500mL 烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的食用方法于透明的烧杯中，用 80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
性 状	均匀粉状，无结块				
滋味与气味	具有椰浆应有的 的气味及滋味， 清香味明显，无 其它异味味	具有椰浆应有的 的气味及滋味， 焦香味明显，无 其它异味味	具有椰浆应有的气 味及滋味，无其它 异味味	具有椰浆应有的 的气味及滋味， 浓香味浓郁，无 其它异味味	
杂 质	无正常视力可见外来异物				

5.3 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
	清香型椰浆粉 (A101)	焦香型椰浆粉 (A103)	无酪蛋白型椰 浆粉 (A105)	浓香型椰浆粉 (A106)	
水分, g/100g ≤	5.0				GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	5.0	6.0	4.0	7.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≥	35.0	50.0	40.0	60.0	GB 5009.6
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.9				GB 5009.12

5.4 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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：样品的处理及采集按 GB 4789. 1 及 GB 4789. 25 执行。					

5.5 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规定方法进行测定。

6 食品添加剂

- 6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 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。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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。

8.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量等。

8.4 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。

8.5 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。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

产品内包装材料用纸筒或纯铝袋包装或塑料袋，包装材料应分别符合GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4860.7的要求。产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。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。

9.3 运输

运输工具及车辆应符合食品卫生要求，产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品运输过程时，车、船应遮盖，应保持清洁卫生和干燥，应防雨淋，防日晒、防潮湿，同时要小心轻放，避免生物挤压、撞击、剧烈震动。运输时要采取有效措施，防止产品及包装的损坏。

9.4 贮存

产品要存放在清洁卫生、通风良好、保持干燥、防日晒，并具有防止外物侵害和污染设施的专用成品仓库内。堆放时与周围墙壁隔离20cm以外，离地面10cm以上，堆放层数不应超过6层，不得与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

10 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期按标签标注执行。