

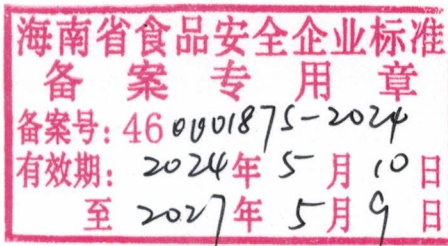
Q/CXSP

海南省食品安全企业标准

Q/CXSP 0001S—2024（第2版）

代替 Q/CXSP 0001S—2024

椰子饭



2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

文昌东郊春晓食品加工厂 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/CXSP 0001S—2023《椰子饭》。

本标准与Q/CXSP 0001S—2023相比，主要变化如下：

- 删除了规范性引用文件GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》；
- 删除了总砷指标。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂提出。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂起草。

本标准主要起草人：陈士国、陈立、黄琼瑶。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/CXSP 0001S—2021、Q/CXSP 0001S—2023。

椰子饭

1 范围

本标准规定了椰子饭的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求

本标准适用于以椰子肉和糯米为主要原料,添加或不添加红枣、葡萄干、枸杞、椰子(浆)粉、芒果汁、黑米、猪肉、鸡肉、芹菜、蒜头、葱、生姜、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、山梨酸钾、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等为辅料,经过钻孔、开口、装米、高温蒸煮、去壳、去黑皮,高温灭菌、真空包装等生产工艺制成的可以直接食用的椰子饭的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 1354 大米
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚(BHA)
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯(BHT)
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.22 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 5009.3 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)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/T 5461 食用盐
GB 5479 生活饮用水卫生规范
GB/T 5835 干制红枣
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 18672 枸杞
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/T 30383 生姜
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GH/T 1194 大蒜
NY/T 490 椰子果
NY/T 580 芹菜
NY/T 705 无核葡萄干
NY/T 832 黑米
NY/T 1835 大葱等级规格
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10415 鸡粉调味料
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/T 490 的要求。
- 3.1.2 糯米：应符合 GB 1354 的要求。
- 3.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.4 葡萄干：应符合 NY/T 705 的要求。
- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 3.1.6 椰子粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 3.1.7 椰子浆：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 3.1.8 芒果汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 3.1.9 黑米：应符合 NY/T 832 的要求。
- 3.1.10 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.11 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.12 芹菜：应符合 NY/T 580 的要求。
- 3.1.13 蒜头：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 3.1.14 葱：应符合 NY/T 1835 的要求。
- 3.1.15 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。

- 3.1.16 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 3.1.17 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.18 味精：应符合 GB2720 的要求。
- 3.1.19 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的要求。
- 3.1.20 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.21 丁基羟基茴香醚（BHA）：应符合 GB 1886.12 的要求。
- 3.1.22 二丁基羟基甲苯（BHT）：应符合 GB 1886.39 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	米饭呈乳白色或淡黄色，光亮	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光亮下观察查看椰子肉的破损情况，米饭的色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	厚实而紧密，表面平滑，口感松软，无霉变	
滋味与气味	具有椰子香及糯米特有的香气，香气较协调，口感适中，无酸败及其他异味，香气较协调，无酸败及其他异味。	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丁基羟基茴香醚（BHA）， g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30
二丁基羟基对甲酚（BHT）， g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

表3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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。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。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发检测报告方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求；耐蒸煮袋应符合GB/T 10004的要求。产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱包装或泡沫塑料箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。产品贮存条件按标签标示执行。

7 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，产品包装完整无破损的状态下，产品保质期按标签标示执行。