

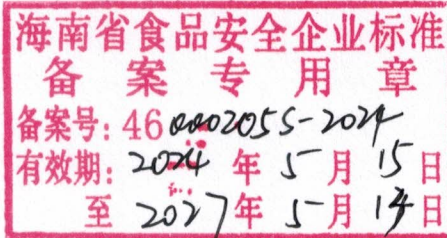
Q/QZMY

海南省食品安全企业标准

Q/QZMY 0006S—2024

代替 Q/QZMY 0006S—2021

椰蓉（丝）



2024 - 04 - 20 发布

2024 - 05 - 20 实施

琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司

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/QZMY 0006S—2021《椰蓉（丝）》。

本标准与 Q/QZMY 0006S—2021 相比，主要变化如下：

——修改理化指标中铅和二氧化硫的指标值。

本标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司提出。

本标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司起草。

本标准主要起草人：李英慧、曾春妹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QZMY 6—2009、Q/QZMY 0006S—2011、Q/QZMY 0006S—2014、Q/QZMY 0006S—2016、Q/QZMY 0006S—2017、Q/QZMY 0006S—2018、Q/QZMY 0006S—2021。

椰蓉（丝）

1 范围

本标准规定了椰蓉（丝）的产品分类、技术要求、食品添加剂、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），添加或不添加麦芽糊精、食用葡萄糖、植物油，经调配、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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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 5009.227 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 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

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分：麦芽糊精

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

将脂肪含量分为高脂、中脂和低脂产品。

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 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。

4.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。

4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的要求。

4.1.5 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	取适量试样置于一洁净的白色搪瓷皿中，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
性 状	松散颗粒状或细丝状，粒度大约一致，无脂肪渗出，无结块	
滋味与气味	具有椰子特有的气味与滋味，无异味	
杂 质	无沙砾、塑料、线头等外来杂质，允许椰蓉原料自有带入少许椰皮、椰壳丝	

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	
	高脂	中脂	低脂		
水分, g/100g	≤	3.0	3.0	5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0	3.0	2.0	GB 5009.5
脂肪（以干基计）， g/100g	≥	48.0	30.0	25.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）， mgKOH/g	≤	2.0			GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）， mg/kg	≤	50.0			GB 5009.34
注：过氧化值指标仅限于添加植物油的产品。					

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	
菌落总数 CFU/g ≤	50000				GB 4789. 2
大肠菌群 CFU/g ≤	450				GB 4789. 3
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：1、按 GB 4789.1 规定采样。					
2、菌落总数指标和大肠菌群指标不适用于低脂椰蓉（丝）产品。					

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，并按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、水分等为每批必检项目，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

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求。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12个月。
