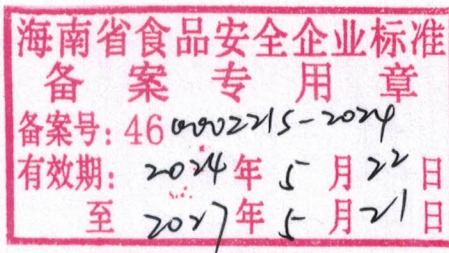


Q/RR

海南省食品安全企业标准

Q/RR 0005S—2024

速冻生椰乳



2024-05-25 发布

2024-05-30 实施

海南荣润食品有限公司 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。

本标准由海南荣润食品有限公司提出。

本标准由海南荣润食品有限公司起草。

本标准主要起草人：方荣华、李冬、王俊雄。

本标准为首次发布。

# 速冻生椰乳

## 1 范围

本标准规定了速冻生椰乳的产品分类、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。

本标准适用于以鲜椰子果肉或椰子原浆为主要原料,添加或不添加椰子水,添加白砂糖或果葡糖浆、酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯等辅料,经刨蓉、混合压榨、过滤、调配、乳化、均质或不均质、杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的速冻生椰乳的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.15 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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/T 12143 饮料通用分析方法

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆

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  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 490 椰子果  
SB/T 10379 速冻调制食品  
SB/T 10827 速冻食品物流规范  
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 椰子果肉：应采用符合 NY/T 490 要求的椰子果，破开取的椰子果肉，椰子果肉应不变色、不变质。
- 3.1.2 椰子原浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.3 椰子水：应采用符合 NY/T 490 要求的新鲜椰子剖取椰子水，椰子水应不变色、无异味。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 果葡糖浆：GB/T 20882.4 的要求。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.9 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 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   | 汁液呈乳白色或微灰白色                                  | 取适量试样置于50ml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 |
| 滋味及气味 | 应具有椰乳特有的气味和滋味，无异味                            |                                                  |
| 性 状   | 产品为冻结状，解冻后呈较乳液液体，久置后允许有少许脂肪上浮和蛋白沉淀，无正常视力可见杂质 |                                                  |
| 杂 质   | 无正常视力可见的外来杂质                                 |                                                  |

注：速冻产品解冻后再检测。

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             |
|-------------------|-------|------------------|
| 冻品中心温度，℃          | ≤ -18 | SB/T 10379       |
| 可溶性固形物（20℃以折光计），% | ≥ 8.5 | 解冻后按GB/T 12143执行 |
| 蛋白质，g/100g        | ≥ 0.5 | 解冻后按GB 5009.5执行  |
| 脂肪，g/100g         | ≥ 2.5 | 解冻后按GB 5009.6执行  |

表 2 理化指标（续表）

| 项 目           | 指 标    | 检验方法             |
|---------------|--------|------------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.02 | 解冻后按GB 5009.12执行 |

3.4 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 或 mL 表示） |   |                   |        | 检验方法       |
|-----------------|------------------------------|---|-------------------|--------|------------|
|                 | n                            | c | m                 | M      |            |
| 菌落总数，CPU/g 或 mL | 5                            | 2 | $2.5 \times 10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g 或 mL | 5                            | 2 | 10                | $10^2$ | GB 4789.3  |
| 霉菌，CFU/g 或 mL ≤ | 100                          |   |                   |        | GB 4789.15 |
| 酵母，CFU/g 或 mL ≤ | 100                          |   |                   |        | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌            | 5                            | 0 | 0                 | —      | GB 4789.4  |

注：样品的处理及采集是解冻后按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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，并按JJF 1070规定方法进行测定。

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或L），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

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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。

## 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

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

产品包装用复合铝箔袋或塑料袋、瓶，应分别符合GB 4806.13或GB 4806.7的要求。产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用泡沫箱或纸箱包装，应符合GB/T 6543的要求；也可以根据要求进行其他形式的包装，包装材料都应符合相应安全标准要求，对产品质量不产生影响。

### 6.3 运输

速冻产品运输工具及过程应符合SB/T 10827的规定，运输时应防雨、防潮、防爆晒，防挤压、碰撞。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

产品在专用的仓库内贮存，贮存温度在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 。仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生。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，不同包装的产品保质期与标签标识一致。