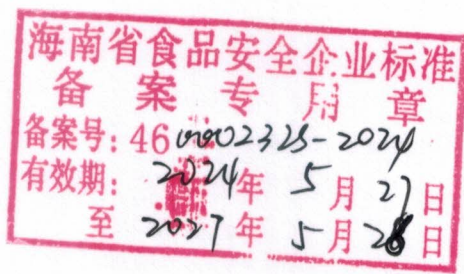


Q/YL

海南省食品安全企业标准

Q/YL 0001S—2024

椰子饭



2024-05-10 发布

2024-06-10 实施

文昌东郊一粒椰子食品厂

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—2020《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。

本标准由文昌东郊一粒椰子食品厂提出。

本标准由文昌东郊一粒椰子食品厂起草。

本标准主要起草人：黄辉、符策思。

本标准首次发布。

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。

本标准适用于第3章规定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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.11 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 5009.227 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 5835 干制红枣
- 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 10004 包装用塑料复合膜袋干法复合、挤出复合
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞(枸杞子)

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
GH/T 1172 姜
GH/T 1194 大蒜
DB46/T 107 椰子浆

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 原味椰子饭

以椰子果和糯米为主要原料，经椰子果破壳剥皮后钻洞去椰子水后放入糯米、椰浆，添加或不添加枸杞、红枣、牛奶、白砂糖、食用盐、黑芝麻等辅料，经蒸煮、真空、杀菌、包装等生产工艺制成可以直接食用的原味椰子饭。

3.2 咸味椰子饭

以椰子果和糯米为主要原料，椰子果破壳剥皮后钻洞去椰子水后放入糯米、椰浆，添加或不添加枸杞、红枣、食用盐、姜、蒜、味精、鸡肉、猪肉、鱿鱼干、虾干等辅料，经蒸煮、真空、杀菌、包装等生产工艺制成可以直接食用的咸味椰子饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.6 鸡肉、猪肉肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.7 虾干、鱿鱼干：应符合 GB 10136 的要求。
- 4.1.8 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
- 4.1.9 椰浆：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 4.1.10 味精：应符合 GB 1886.306 的要求。
- 4.1.11 姜：应符合 GH/T 1172 的要求。
- 4.1.12 蒜头：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.14 白砂糖：应符合 GB/T 317 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
	原味椰子饭	咸味椰子饭	
色 泽	应具有米饭和相应原料应有的色泽	应具有米饭和相应原料应有的色泽	取适量试样置于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	米饭部分组织松软，具有粘性；椰肉部分脆香，不烂，允许开裂		
气味与滋味	具有椰子香及糯米特有的香气，香气较协调，甜度适中，无酸败及其他异味	具有椰子香及糯米特有的香气，香气较协调，咸度适中，无酸败及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 ¹	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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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，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1kg），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

每批产品出厂前，须由生产厂质检部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂销售。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）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) 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、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 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。

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，防挤压、碰撞、冻结。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，仓库周围应无异味污染，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。

8 保质期

在符合本标准的条件下，采用商业无菌工艺生产的产品保质期为 12 个月，也可按照产品销售要求标注为 9 个月。其他工艺生产的产品保质期为 6 个月。
