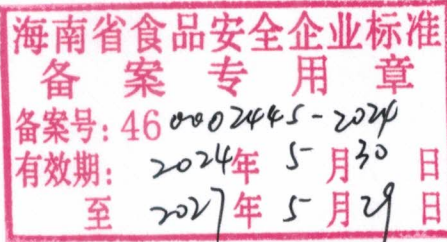


Q/HXY

海南省食品安全企业标准

Q/HXY 0003S—2024
代替 Q/HXY 0003S—2022

冷冻椰浆



2024-06-01 发布

2024-06-05 实施

海南鲜友食品有限公司 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。

本标准代替 Q/HXY 0003S—2022《冷冻椰浆》。

本标准与 Q/HXY 0003S—2022 相比，主要修改如下：

——修改原料要求；

——修订保质期要求。

本标准由海南鲜友食品有限公司提出。

本标准由海南鲜友食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈藤楠、谢世文、姜小芬、韦伟。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HXY 0003S—2020、Q/HXY 0003S—2022。

冷冻椰浆

1 范围

本标准规定了冷冻椰浆的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的食品原料用冷冻椰浆的生产控制、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/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

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（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 4789.15 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 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 5009.11 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
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
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 冷冻椰浆

以新鲜的成熟椰子果肉取汁或椰子原浆为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、瓜尔胶、结冷胶等其中几种或全部为辅料，经调配、乳化、杀菌、过滤、均质、冷却、灌装、封口、速冻、包装而成。

3.2 冷冻椰子水椰浆

以新鲜的成熟椰子果肉取汁或椰子原浆、椰子水为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、瓜尔胶、结冷胶等其中几种或全部为辅料，经调配、乳化、杀菌、过滤、均质、冷却、灌装、封口、速冻、包装而成。

3.3 冷冻饮用水椰浆

以新鲜的成熟椰子果肉取汁或椰子原浆、饮用水为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、瓜尔胶、结冷胶等其中几种或全部为辅料，经调配、乳化、杀菌、过滤、均质、冷却、灌装、封口、速冻、包装而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果肉：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取的椰子果肉，椰子果肉应不变质、无异味。
- 4.1.2 椰子水：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取的椰子水，椰子水应不变色、无异味。
- 4.1.3 椰子原浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.10 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.11 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.12 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.13 结冷胶：应符合 GB 25535 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	解冻后为均匀一致的乳白色和淡灰白色	适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，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，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有椰浆的特有的香味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后质地均匀、细腻、久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃以折光计）， %	≥ 15.0	解冻后按GB/T 12143执行
蛋白质， g/100g	≥ 1.0	解冻后按GB 5009.5执行
脂肪， g/100g	≥ 8.0	解冻后按GB 5009.6执行
冻品中心温度，℃	≤ -18.0	SB/T 10379
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.02	解冻后按GB 5009.12执行

4.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	100				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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，并按JJF 1070规定方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 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。

7.4 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。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。

8.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品同运。

8.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品放置在一起。

9 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。
