

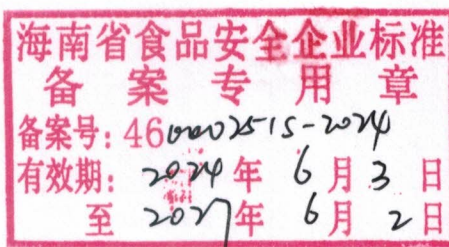
Q/WYLL

海南省食品安全企业标准

Q/WYLL 0002S—2024

代替 Q/WYLL 0002S—2021

椰浆（乳）



2024-05-10 发布

2024-06-10 实施

文昌椰利来实业有限公司 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/WYLL 0002S—2021《椰浆》。

本标准与Q/WYLL 0002S—2021相比，主要变化如下：

——产品名称修改为《椰浆（乳）》；

——引用最新版本的规范性引用文件。

本标准由文昌椰利来实业有限公司提出。

本标准由文昌椰利来实业有限公司起草。

本标准主要起草人：黄柳富、史春玲。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—— Q/WYLL 2—2009、Q/WYLL 0002S—2012、Q/WYLL 0002S—2015、Q/WYLL 0002S—2018、Q/WYLL 0002S—2021。

椰浆（乳）

1 范围

本标准规定了椰浆（乳）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椰浆（乳）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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油酯脂肪酸酯

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.109 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）

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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

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 4789.10 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 4789.25 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

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 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
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
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 食品用香精
NY/T 490 椰子果
SB/T 10379 速冻调制食品
DBS46/ 004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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 浓缩椰浆

以新鲜椰肉汁、白砂糖等为主要原料，经调配、蒸煮、包装等生产工艺制成。

3.2 速冻椰子原浆（速冻椰肉汁）

以新鲜椰子肉为原料，经榨汁、包装、速冻等生产工艺制成。

3.3 调制椰浆（乳）

以椰肉汁和椰子水为主要原料、添加或不添加白砂糖、葡萄糖等其他辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、单、双甘油酯脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、明胶、结冷胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、斑兰（粉、汁）、食品用香精等几种或多种食品添加剂，经调配、均质、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装、速冻或冷藏等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰肉汁、椰子水：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.2 椰子肉：用符合 NY/T 490 要求的椰子果，剖开取的椰子果肉。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.6 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.7 单、双甘油酯脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.8 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.9 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.10 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。

- 4.1.11 羟丙基甲基纤维素：应符合 GB 1886.109 的要求。
- 4.1.12 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.13 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.14 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.15 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.16 明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.17 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的要求。
- 4.1.18 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.19 斑兰粉：应符合 DBS46/ 004 的要求。
- 4.1.20 斑兰汁：以符合 DBS46/ 004 的要求的斑兰叶制成。
- 4.1.21 食品用香精：应符合 GB 30616 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
	浓缩椰浆	速冻椰子原浆、调制椰浆（乳）	
色 泽	乳白色或浅黄色	解冻后为乳白色或浅黄色	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
滋味与气味	具有椰子特有的气味及滋味，无异味	解冻后应具有椰子特有的气味与滋味，无异味	
性 状	乳浊状，久置允许有轻微分层，但经搅拌后能均匀一致	冻结状，解冻后为乳浊液体，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致	
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		要 求			检验方法
		浓缩椰浆	速冻椰子原浆 (速冻椰肉汁)	调制椰浆（乳）	
蛋白质, g/100g	≥	1.0	0.8	0.4	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	—	5.0	2.0	GB 5009.6
总糖, g/100g	≤	60.0	—	—	GB 5009.7、GB 5009.8
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4	0.2	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 无杀菌工艺的产品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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10
注：样品的处理及采集按GB 4789. 1和GB 4789. 25执行。					

4.4.2 有杀菌工艺的产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	3.0×10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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：样品的采样及处理按 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，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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

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 产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数（有此项目）、大肠菌群（有此项目）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。

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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料用塑料袋或金属罐应分别符合GB 4806.7、GB/T 17590的要求，外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，或采用泡沫塑料箱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

速冻产品运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，冷藏产品运输温度应在 $2^{\circ}\text{C} \sim 6^{\circ}\text{C}$ ；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质量的物品混装、混运。

8.4 贮存

速冻产品应贮存温度在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的冷库中，冷藏产品贮存温度在 $-2^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 的藏库中，仓库周围应无异气污染；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。

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。