

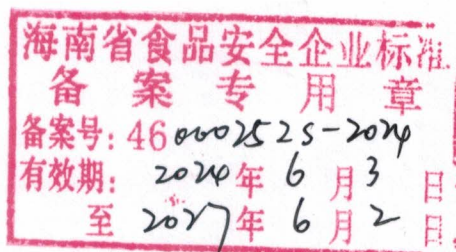
Q/WYLL

海南省食品安全企业标准

Q/WYLL 0001S—2024

代替 Q/WYLL 0001S—2021

椰蓉（丝、条）



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 0001S—2021《椰蓉（丝）》。

本标准与Q/WYLL 0001S—2021相比，主要变化如下：

——产品名称变更为《椰蓉（丝、条）》；

——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 1—2009、Q/WYLL 0001S—2012、Q/WYLL 0001S—2015、Q/WYLL 0001S—2018、Q/WYLL 0001S—2021。

椰蓉（丝、条）

1 范围

本标准规定了椰蓉（丝、条）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。

本标准适用于第3章规定的用于食品原料加工用的椰蓉（丝、条）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 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 4789.4 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 5009.229 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
 - 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
- 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 榨汁类

3.1.1 原味榨汁类

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、烘干、包装等生产工艺制成。

3.1.2 调味榨汁类（中脂、高脂）

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、搅拌（添加配料白砂糖或葡萄糖、植物油、麦芽糊精）、烘干、包装等生产工艺制成。根据脂肪含量又分为中脂和高脂两类。

3.2 不榨汁类

3.2.1 原味不榨汁类

以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎、切丝或切条、烘干、包装等生产工艺制成。

3.2.2 调味不榨汁类

以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎、搅拌（添加配料白砂糖或食用葡萄糖、植物油、麦芽糊精）、烘干、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 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，黄色或浅黄色、黄褐色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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
滋味与气味	具有椰子特有的气味与滋味、无异味	
性 状	松散颗粒状或细丝状或条状，粒度或细度均匀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，允许有少许椰肉皮	

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
	原味榨汁	原味不榨汁	调味榨汁		调味不榨汁	
			中脂	高脂		
水分, g/100g ≤	5.0					GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	2.5	4.0	1.0	1.0	2.0	GB 5009.5
脂肪（以干基计）， g/100g ≥	15.0	40.0	15.0	30.0	40.0	GB 5009.6
铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.4					GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25					GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	2.0					GB 5009.229
二氧化硫（以 SO ₂ 计）， mg/kg ≤	100.0					GB 5009.34
注：过氧化值指标仅限于添加植物油的调味产品。						

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(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	1	100CFU/g	1000CFU/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

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、同一规格的产品为一组批。

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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4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

产品经企业质量检测部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、标签等为每批必检项目，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、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的规定。运输用纸箱应符合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；运输过程中应防日晒雨淋，防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有霉、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

产品应贮存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异常气味污染；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，产品保质期按标签标注执行。