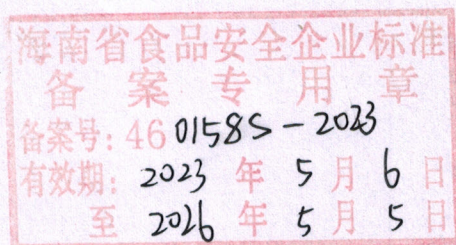


Q/CXSP

海南省食品安全企业标准

Q/CXSP 0003S—2023

椰蓉



2023-04-10 发布

2023-05-10 实施

文昌东郊春晓食品加工厂 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《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。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂提出。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂起草。

本标准主要起草人：陈仕国、黄琼瑶、黄小丽。

本标准为首次发布。

椰蓉

1 范围

本标准规定了椰蓉的产品分类、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。

本标准适用于以成熟椰子果为原料，经破果、取肉去皮、清洗、破碎、榨汁或不榨汁，烘干、包装等生产工艺制成的食品原料椰蓉产品的生产控制、检验和储运等环节。

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 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 4789.4 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

NY/T 490 椰子果

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 榨汁椰蓉

取榨汁后的椰子果肉（经破果、取肉去皮、清洗、破碎、榨汁）经烘干、包装等生产工艺制成。

3.2 原汁椰蓉

经破果、取肉去皮、清洗、破碎、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/T490 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB5749 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	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
性 状	松散颗粒状或细丝状，粒度或细度均匀	
滋味与气味	具有椰子特有的气味与滋味、无异味	
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
		榨汁椰蓉	原汁椰蓉	
水分, g/100g	≤	7.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	2.5	4.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	20.0	40.0	GB 5009.6
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
二氧化硫（以 SO ₂ 计），mg/kg	≤	50.0		GB 5009.34
酸价（以脂肪计），mg KOH/g	≤	2.0		GB 5009.229

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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

表 3 微生物限量（续表）

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	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	100CFU/g	GB 4789.10
注：样品的处理及采集按 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

产品出厂前，须经企业质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

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。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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) 食品安全监督机构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

应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料塑料袋和复合膜包装材料应分别符合GB 4806.7和GB/T 21302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，仓库周围应无异气污染，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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
