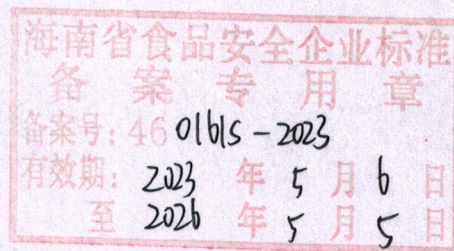


Q/WCCY

海南省食品安全企业标准

Q/WCCY 0001S—2023

椰子果酱



2023-04-10 发布

2023-05-10 实施

文昌东郊春意食品加工厂 发布

椰子果酱

1 范围

本标准规定了椰子果酱（又称浓缩椰酱）的技术要求、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、清洗、破碎、榨汁，添加或不添加白砂糖等原料，经浓缩、冷却、包装等生产工艺制成的食品原料椰子果酱产品。

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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 5009.8 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 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 10786 罐头食品的检验方法

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 椰子果：应符合 NY/T490 的要求。

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意食品加工厂提出。

本标准由文昌东郊春意食品加工厂起草。

本标准主要起草人：陈泽飞、陈立、陈川豹。

本标准为首次发布。



3.1.2 椰子原汁：用符合 NY/T490 要求的椰子果，破开取得的椰子果肉后，压榨取得的汁。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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	呈乳白色或浅黄色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察查看色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，嗅其气味
性 状	均匀酱状，久置允许有轻微分层，经搅拌后均匀一致	
滋味与气味	具有浓缩椰酱特有香味及滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
水分，g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
可溶性固形物（以 20° C 折光计）	≥ 30.0	GB/T10786
蛋白质，g/100g	≥ 3.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 30.0	GB 5009.6
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 45.0	GB 5009.8 第二法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

3.4 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

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.22 执行。

3.5 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。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 包装

产品采用塑料桶包装，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。可根据市场和客户需求采用其它形式包装须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期不少于 2 个月，具体包装产品保质期见标签标示。
