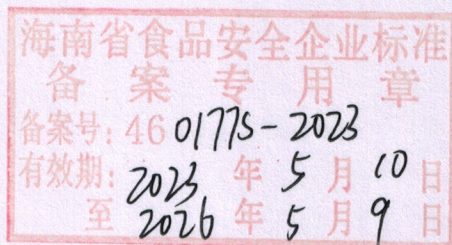


Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0014S—2023

椰子纤维粉



2023 - 05 - 01 发布

2023 - 05 - 10 实施

海南南派实业有限公司

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。

本标准由海南南派实业有限公司提出。

本标准由海南南派实业有限公司起草。

本标准主要起草人：梁海燕、钟前林、曾海英。

本标准为首次发布。

椰子纤维粉

1 范围

本标准规定了椰子纤维粉的技术要求、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。

本标准适用于以充分成熟的椰子果实为原料，经预处理后，取可食部分果肉经清洗、粉碎、榨汁、干燥、超微粉碎、包装等生产工艺成的即食或非即食的椰子纤维粉的生产控制、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 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 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 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 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

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.2 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	白色或黄色或淡黄色，色泽均匀	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
形 状	松散粉状	
滋味和口感	具有椰子特有的香味和滋味，无刺激、焦糊、酸味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 ≤	7.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	2.0	GB 5009.5
脂肪（以干基计），g/100g ≥	2.0	GB 5009.6
总膳食纤维，g/100g ≥	28.0	GB 5009.88
酸价（以脂肪计），mgKOH/kg ≤	2.0	GB 5009.229
二氧化硫（以SO ₂ 计），g/kg ≤	0.1	GB 5009.34
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

- 3.4.1 即食类产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量（1）

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以/25 g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：样品的处理及采集按GB 4789.1执行。					

- 3.4.2 非即食类产品应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量 (2)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注:样品的处理及采集按GB 4789.1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。

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

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目:感官要求、水分、蛋白质、脂肪、菌落总数(有此项目需检)、大肠菌群(有此项目需检)、净含量等为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

5.4 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。

- 产品正式投入生产时;
- 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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监督部门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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。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。

6.3 运输

运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

6.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,不得与有毒、有害、有异味、或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准的要求下,产品保质期为12个月。
