

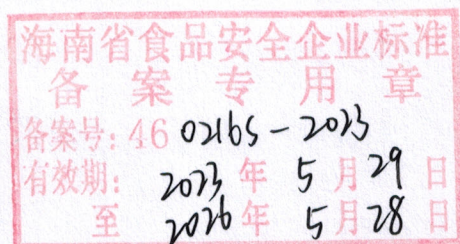
Q/WYZ

海南省食品安全企业标准

Q/WYZ 0006S—2023

代替 Q/WYZ 0006S—2019

速冻鲜榨椰肉汁



2023-05-10 发布

2023-06-10 实施

文昌友助食品有限公司 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/WYZ 0006S—2019《速冻鲜榨椰肉汁》。

本标准与 Q/WYZ 0006S—2019 相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由文昌友助食品有限公司提出。

本标准由文昌友助食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄循天、朱石妮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WYZ 0006S—2019。

速冻鲜榨椰肉汁

1 范围

本标准规定了速冻鲜榨椰肉汁的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜椰子果为原料，经去壳、取肉、清洗、压榨取汁、过滤、内包装、速冻、外包装、冷冻等生产工艺制成的食品原料速冻鲜榨椰肉汁的生产控制、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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品 饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 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 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
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 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	乳白色	取一定量混合均匀的被测样品置50ml 无色透明烧杯中，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
性 状	液体	
滋味与气味	具有椰子固有香味、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
冻品中心温度，℃	≤ -18	将温度计插入冻品中心，等温度计指示温度不再下降时，读数
蛋白质，g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 20.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12

3.4 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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：样品的处理及采集按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070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。抽样量不少于10个最小包装。每批产品抽样数量不少于3L,3个包装用于感官检查和理化指标检验,5个包装用于微生物指标检验,余下用于留样,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、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。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化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异时;
- d) 长期停产3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。

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

产品包装用塑料袋或桶应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求,泡沫塑料箱包装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。包装规格为10kg/袋(桶)或根据市场和客户要求包装。

6.3 运输

运输车辆应保持清洁,产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋,产品搬运应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压,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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内,冷库应定期清扫、消毒。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

在符合本标准的要求的条件下，产品保质期为12个月。
