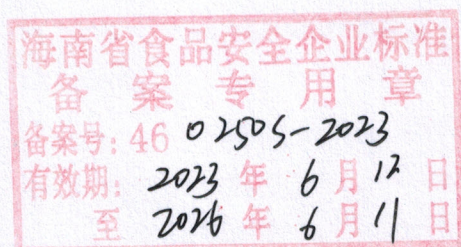


Q/NHY

海南省食品安全企业标准

Q/NHY 0002S—2023

速冻调制椰子水



2023-05-30 发布

2023-06-30 实施

海南你好椰食品有限公司 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。

本标准由海南你好椰食品有限公司提出。

本标准由海南你好椰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄欢、符妙。

本标准为首次发布。

速冻调制椰子水

1 范围

本标准规定了速冻调制椰子水的产品分类、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、保质期的要求。

本标准适用于以新鲜椰子果剖取的椰子水为原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸，经调配、灌装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻调制椰子水的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.21 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 5009.12 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/T 12143 饮料通用分析方法

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 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

SB/T 10379 速冻调制食品

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。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

- 3.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 3.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 3.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 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	解冻后呈淡黄色或该产品特有的色泽	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	解冻后为液体，稍有浑浊或少许絮状沉淀	
滋味与气味	具有椰子水的香气和滋味，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	SB/T 10379
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
注：产品应解冻后进行检测。		

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：解冻后样品的采样及处理按GB 4789.1及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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），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。

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。包装规格为2kg/袋（桶）或根据市场和客户要求进行包装。

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。
