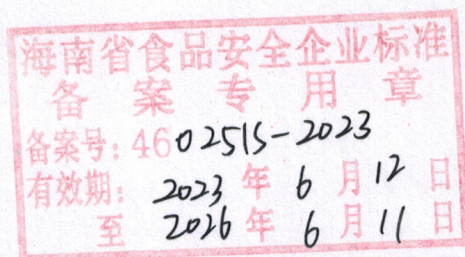


Q/NHY

海南省食品安全企业标准

Q/NHY 0003S—2023

速冻椰浆（乳）



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。

速冻椰浆(乳)

1 范围

本标准规定了速冻椰浆(乳)的产品分类、食品添加剂、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。

本标准适用于第3章规定的食品原料速冻椰浆(乳)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/T 317 白砂糖
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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
- GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 产品分类

3.1 速冻椰浆

以新鲜椰子为原料，经去壳、取肉、清洗、压榨取浆、过滤、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料。

3.2 速冻椰乳

以新鲜椰子果压榨取汁为原料，添加或不添加白砂糖、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶等，经过滤、调配、乳化、蒸煮浓缩、巴氏杀菌、包装、速冻等生产工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 酪朊酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.5 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.6 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.7 黄原胶：应符合 GB 1886.41 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
	速冻椰浆	速冻椰乳	
色 泽	乳白色	乳白色至浅黄色	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	解冻前为固体，解冻后为乳浊液体		
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		

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
	速冻椰浆	速冻椰乳	
冻品中心温度，℃ ≤	—18		SB/T 10379
蛋白质，g/100g ≥	0.8	0.4	GB 5009.5
粗脂肪，g/100g ≥	5.0	2.0	GB 5009.6
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.3		GB 5009.11

表 2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
注：产品应解冻后进行检测。		

4.4 微生物限量

4.4.1 速冻椰浆

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/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：解冻后样品的处理及采集按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

4.4.2 速冻椰乳

应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量（2）

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	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：解冻后样品的处理及采集按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

产品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。速冻椰浆出厂检验项目：感官、净含量等为每批必检项目；速冻椰乳出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群，其他项目做不定期抽检。

7.4 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；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

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

8.2 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。

8.3 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。

8.4 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。

9 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。
