

Q/DJAP

海南省食品安全企业标准

Q/DJAP 0001S—2024
代替 Q/ DJAP 0001S—2021

食用椰子油

2024 - 10 - 30 发布

2024 - 11 - 30 实施

文昌东郊阿婆椰子加工专业合作社 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。

本标准替代 Q/DJAP 0001S—2021《食用椰子油》；

本标准与 Q/DJAP 0001S—2021 相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

——修改了铅指标限值。

本标准由文昌东郊阿婆椰子加工专业合作社提出。

本标准由文昌东郊阿婆椰子加工专业合作社起草。

本标准主要起草人：庄光前、庄存。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/DJAP 0001S—2018、Q/DJAP 0001S—2021。

食用椰子油

1 范围

本标准规定了食用椰子油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
 - GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 - 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
 - GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
 - GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 - GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
 - GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
 - GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第 2 部分：己烷提取法
 - 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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
 - GB/T 17374 食用植物油销售包装
 - GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 - GB 25571 食品安全国家标准 食品添加剂 活性白土
 - 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 冷榨（压榨）食用椰子油（食用椰子原油）

以椰子肉为原料，经压榨、过滤、灌装、包装等生产工艺制成。

3.2 精炼食用椰子油

以椰子原油为原料，经过(碳酸钠)脱酸、（真空高温）脱臭、（活性白土）脱色、添加20%的食盐水、搅拌、沉淀、过滤、灌装、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子肉：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果中取的椰子果肉。

4.1.2 活性白土：应符合 GB 25571 要求。

4.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 要求。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 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
气味与滋味	具有椰子油固有的气味和滋味，无异味	取适量试样置于50mL烧杯，在自然光下观察色泽，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温水漱口后，品其滋味
色泽及性状	常温：澄清，透明无色油状液体。低温：凝固为无色固体	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 特征及理化指标

应符合表2的规定。

表 2 特征及理化指标

项 目	指 标		检测方法	
	冷榨食用椰子油	精炼食用椰子油		
皂化值, mgKOH/g	250~264		GB/T 5534	
碘值 (I), g/100g	4.0~12.5	7.0~12.5	GB/T 5532	
不皂化物, g/100g	≤	15.0	GB/T 5535	
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229	
过氧化值, g /100g	≤	0.25	GB 5009.227	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.07	GB 5009.12	
溶剂残留量, mg/kg	≤	不得检出	20.0	GB 5009.262

表2 特征及理化指标（续表）

项 目	指 标		检测方法
	冷榨食用椰子油	精炼食用椰子油	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg ≤	10.0		GB 5009.27

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 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。抽样量不得少于 6 瓶（或 2kg），抽样数量的 1/2 用于感官检查和特征及理化指标检验，1/2 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

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

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。

- 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) 食品安全监管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。所检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、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

产品包装材料应符合GB 4806.5和GB/T 17374的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装规格为100mL/瓶、250mL/瓶或按客户和市场要求包装。

8.3 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，防挤压、碰撞。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。

8.4 贮存

产品应储存于常温、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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
