

ICS 67.060
X 11

Q/GXYZ

海南省食品安全企业标准

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

椰子饭

2024 - 10 - 25 发布

2024 - 11 - 30 实施

三亚古香椰子饭食品有限公司 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/GXYZ 0001S—2021《椰子饭》。

本标准与Q/GXYZ 0001—2021相比，主要变化如下：

——产品分类增加了“三色椰子饭”；

——理化指标总砷修改为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 。

本标准由三亚古香椰竹食品有限公司提出。

本标准由三亚古香椰竹食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王泽和、王丹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

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

椰子饭

1 范围

本标准规定了椰子饭的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的可以直接食用的椰子饭的生产控制、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/T191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- 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/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-叔丁基对甲酚(BHT)的测定的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5835 干制红枣
- 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 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 11761 芝麻
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672 枸杞
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27588 露酒
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
NY/T 1504 莲子
NY/T 1193 姜
FFV 18 大蒜
SB/T 10371 鸡精调味料
DB46/T 107 椰子浆
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》
《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

3 产品分类

3.1 原味椰子饭

以椰子果原料，经钻洞去椰子水后放入糯米、水、白砂糖、奶粉、椰浆、露酒等，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口、抽真空、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的椰子饭。

3.2 八宝椰子饭

以椰子果原料，经钻洞去椰子水后放入糯米、水、芝麻、桂圆肉、莲子、红枣、枸杞、白砂糖、奶粉、椰浆、露酒等，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口、抽真空、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的椰子饭。

3.3 咸味椰子饭

3.3.1 咸味（腊肠）椰子饭

以椰子果原料，经钻洞去椰子水后放入糯米、水、腊肉、火腿、食用盐、姜、大蒜、胡椒、鸡精、白酒、枸杞、红枣等，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口、抽真空、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的椰子饭。

3.3.2 咸味（农家鸡）椰子饭

以椰子果原料，经钻洞去椰子水后放入糯米、水、农家鸡肉、食用盐、姜、大蒜、胡椒、鸡精、白酒、枸杞、红枣等，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口、抽真空、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的椰子饭。

3.4 三色椰子饭

以椰子果原料，经钻洞去椰子水后放入经着色剂染色后糯米、水、白砂糖、奶粉、椰浆、露酒等，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口、抽真空、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的椰子饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.5 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的要求。
- 4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
- 4.1.7 桂圆肉：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的要求。
- 4.1.8 莲子：应符合 NY/T 1504 的要求。
- 4.1.9 奶粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.11 腊肉、火腿：应符合 GB 2730 的要求。
- 4.1.12 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.13 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.14 大蒜：应符合 FFV 18 的要求。
- 4.1.15 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.16 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
- 4.1.17 露酒：应符合 GB/T 27588 的要求。
- 4.1.18 椰子浆：应符合 DB46/T 107 或生产企业标准的要求。
- 4.1.19 着色剂：应符合 GB 2760 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
色 泽	应具有米饭和添加原料应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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
性 状	米饭部分组织松软，具有粘性；椰肉部分脆香，不烂，允许开裂	
气味与滋味	应具椰子香、大米及辅料应有的香气，香气较协调，口感松软	
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	
	原味椰子饭	八宝椰子饭	咸味椰子饭	三色椰子饭		
水分, g/100g	≤	80.0			GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	≥	1.0			GB 5009.5	
食用盐, g/100g	≤	—	—	6.0	—	GB 5009.44
总糖, g/100g	≤	20.0	20.0	—	20.0	GB5009.7和GB5009.8
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	—	—	3.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	—	0.25	—	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.12	
丁基羟基茴香醚(BHA), g/kg	≤	0.2			GB/T 5009.30	
二丁基羟基对甲酚(BHT), g/kg	≤	0.2			GB/T 5009.30	

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量

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

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须由生产厂质检部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂销售。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食用盐、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）等。

6.4 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。

6.5 判定规则

所检项目检验结果符合本标准规定时，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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，耐蒸煮袋应符合GB/T 10004的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

7.3 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、冻结。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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准的条件下，商业无菌工艺生产的产品保质期为12个月，其他生产工艺生产的产品保质期为9个月。
