

# Q/WYF

## 海南省食品安全企业标准

Q/WYF 0004S—2024

替代 Q/WYF 0004S—2023

### 食用椰子油

2024 - 11 - 20 发布

2024 - 12 - 20 实施

文昌椰富工贸有限公司 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/WYF 0004S—2023《食用椰子油》。

本标准与 Q/WYF 0004S—2023 相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

——增加产品分类。

本标准由文昌椰富工贸有限公司提出。

本标准由文昌椰富工贸有限公司起草。

本标准主要起草人：林道强、林乐。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WYF 0004S—2020、Q/WYF 0004S—2023。

# 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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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（初榨）食用椰子油

#### 3.1.1 高级冷榨（初榨）食用椰子油

精选成熟老椰子经破壳、取肉、削皮、清洗、粉碎椰肉、提取椰奶、烘干、榨油、过滤、灌装、外包装等生产工艺制成。

#### 3.1.2 特级冷榨（初榨）食用椰子油

精选成熟老椰子经破壳、取肉、削皮、清洗、粉碎椰肉、烘干、榨油、过滤、灌装、外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、外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
	冷榨（初榨）食用椰子油	精炼食用椰子油	
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		检验方法
	冷榨（初榨）食用椰子油	精炼食用椰子油	
皂化值，mgKOH/g	250~264	250~264	GB/T 5534
碘值（I），g/100g	4.0~12.5	7.0~12.5	GB/T 5532
酸价（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229

表 2 特征及理化指标（续）

项 目	指 标		检验方法
	冷榨（初榨）食用椰子油	精炼食用椰子油	
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

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合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量，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

包装内包装应符合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、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。

### 8.4 贮存

产品应储存于阴凉、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。

---