

ICS 67.080.10  
X 24

# Q/WHQ

## 海南省食品安全企业标准

Q/WHQ 0006S—2024  
代替 Q/WHQ 0006S—2021

### 速冻椰浆

2024-11-25 发布

2024-12-30 实施

文昌市华强食品有限公司 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。

本标准替代Q/WHQ 0006S—2021《速冻椰浆》。

本标准与Q/WHQ 0006S—2021的主要变化：

——引用了最新的规范性引用文件。

本标准由文昌市华强食品有限公司提出。

本标准由文昌市华强食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄雄强、黄桂兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WHQ 0006S—2018、Q/WHQ 0006S—2021。

# 速冻椰浆

## 1 范围

本标准规定了速冻椰浆的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜椰子果为原料，经去壳、取肉、清洗、压榨取汁、过滤、速冻（产品迅速通过最大冰晶区并且中心温度达-18℃以下）、包装、冷冻等生产工艺制成的食品原料用速冻椰浆的生产控制、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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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

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。

### 3.2 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	乳白色	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	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	

### 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
蛋白质，g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
粗脂肪，g/100g	≥ 3.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

注：除冻品中心温度项目外，产品应解冻再检测。

### 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	
大肠菌群，CFU/g	≤ 5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌和酵母，CFU/g	≤	100			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按GB 4789.1和GB 4789.25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，同时速冻过程应使产品迅速通过最大冰晶区并且中心温度达-18℃ 后完成速冻。

## 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个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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、大肠菌群、标签等为每批必检项目，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，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。包装规格为10kg/袋（桶）或根据市场和客户要求包装。

### 6.3 运输

运输工具应温度保持 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，必须清洁、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。

#### 6.4 贮存

贮存温度应保持 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生。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。

---