

ICS 67.120.20  
X 51

# Q/HNCG

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0003S—2024

代替 Q/HNCG 0003S—2022

### 椰子粉

2024-11-23 发布

2024-12-18 实施

海南春光食品有限公司 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/HNCG 0003S—2022《椰子粉(固体饮料)》。

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——产品名称修改为《椰子粉》。

本标准与Q/HNCG 0003S—2022相比，主要变化如下：

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄莉、陈旭斌、陈立。：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNCG 0003S—2022。

# 椰子粉

## 1 范围

本标准规定了椰子粉的产品分类、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。

本标准适用于以椰子取肉经过破碎、压榨而成的椰子汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术等工艺制成椰子原汁粉，添加或不添加白砂糖、植脂末、姜粉等原料经配料、混合搅拌、包装等生产工艺制成的椰子粉的生产控制、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/T 317 白砂糖
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 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 5009.8 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- QB/T 4791 植脂末
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
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

产品按蛋白质、粗脂肪的含量分为特级、一级和普通型。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 椰子原汁粉：以椰子取肉经过破碎、压榨而成的椰子原汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术等工艺制成的粉状产品，应符合 GB/T 29602 的要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.4 姜粉：应符合 NY/T 1073 的要求。

4.1.5 菠萝粉：应符合 GB/T 29602 的要求。

4.1.6 芒果粉：应符合 GB/T 29602 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	呈乳白色，冲溶后呈均匀混悬液	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	粉末状，细度均匀	
滋味与气味	具有椰子粉特有的香味和气味，无刺激、焦糊、酸败及其它异味	
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
	特级	一级	普通	
蛋白质, g/100g	≥ 3.3	1.6	1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 25.0	20.0	15.0	GB 5009.6
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 20.0	55.0		GB 5009.8
水分, g/100g	≤ 4.0			GB 5009.3
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9			GB 5009.12

#### 4.4 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）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5*10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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 12695 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。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。

##### 6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 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。

- 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；
- 食品安全监管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。

## 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、GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装用塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定,金属包装应符合 GB 4806.9 的规定,复合膜袋装应符合 GB 4806.13 的规定,产品销售包装应符合 GB 23350 的要求,产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。也可以依据市场和客户的要求采用其他形式包装,均需整洁,符合卫生要求,无破损。

### 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;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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异气污染;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。产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙壁距离为20cm以上。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。

---