

ICS 67.080.10
X 24

Q/HYG

海南省食品安全企业标准

Q/HYG 0003S—2024
代替 Q/HYG 0003S—2023

2024-11-20 发布

2024-12-20 实施

海南椰厂企业标准 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/HYG 0003S—2023《压缩椰纤果》。

本标准与Q/HYG 0003S—2023相比，主要修改如下：

——修改抽样规则。

本标准由海南椰国食品有限公司提出。

本标准由海南椰国食品有限公司起草。

本标准主要起草人：钟春燕、陈焕云、陈凌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYG 3—2006、Q/HYG 0003S—2010、Q/HYG 0003S—2013、Q/HYG 0003S—2016、Q/HYG 0003S—2019、Q/HYG 0003S—2022、Q/HYG 0003S—2023。

标准名称

1 范围

本标准规定压缩椰纤果的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本标准适用于以椰纤果为主要原料,经机械脱水,添加酸度调节剂食品级冰乙酸(或柠檬酸)和(或)山梨酸钾、柠檬酸钠等生产工艺制成的食品原料压缩椰纤果的生产控制、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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.85 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(低压羟基化法)
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
- 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 术语和定义

NY/T 1522《椰子产品 椰纤果》确立的术语和定义适用于本标准。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.3 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的要求。
- 4.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.5 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.6 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 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	具有该产品应有的色泽，色泽均匀，无异常颜色	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
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
性 状	呈薄片状，外形干瘪，质地柔韧，无霉变	
杂 质	无正常视力可见的杂质异物	

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
pH 值	≤ 4.5	GB/T 10786
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
粗纤维，g/100g	≥ 0.05	GB/T 5009.10
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

^a 添加该食品原料的产品仅适用于果冻、饮料食品的生产。

4.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/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中规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.1.2 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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3%随机抽样，从每件包装中抽样500g，抽样量不得少于8件，样品总重量不得少于4kg。1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。

7.3 出厂检验

产品出厂前应由质量检验部门按本标准检验，检验合格方可出厂。出厂检验项目为感官要求、pH、净含量。

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规定的所有项目。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、工艺有较大变换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；
- 长时间停产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。

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,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。

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的要求;运输包装的储运标志应符合GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品包装用聚乙烯塑料应符合 GB 4806.7 的要求。外包装为纸箱或塑料箱,应分别符合 GB/T 6543、GB 4806.7 的要求。

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,按包装标签标示执行。
