

ICS 67.140.20  
X 51

# Q/ZGSP

## 海南省食品安全企业标准

Q/ZGSP 0001S—2025  
代替 Q/ZGSP 0001S—2023

### 椰浆粉

2025 - 02 - 05 发布

2025 - 02 - 10 实施

海南臻格食品有限责任公司 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/ZGSP 0001S—2023《椰浆粉》。

本标准与Q/ZGSP 0001S—2023相比，主要变化如下：

——增加术语和定义要求；

——增加产品分类：清香型椰浆粉（A101）、浓香型椰浆粉（A103）、高脂型椰浆粉（A106）、全素型椰浆粉（无酪蛋白）、烤香型椰浆粉、椰油型椰浆粉，分别制定了产品要求。

本标准由海南臻格食品有限责任公司提出。

本标准由海南臻格食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：任亚明、黄文伟。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/ZGSP 0001S—2023。

# 椰浆粉

## 1 范围

本标准规定了椰浆粉的术语和定义、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4章规定的椰浆粉的生产控制、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/T191 包装储运图示标志

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4789.2 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 4789.15 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 4806.13 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 5009.12 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

GB/T 20883 麦芽糖

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 31638 食品安全国家标准 酪蛋白

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

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 术语与定义

#### 3.1

##### 成熟椰子果

果皮饱满、不皱缩，摇动果内有清脆响水声的椰子果实。无裂果和腐烂果，无畸形果和空果。

### 4 产品分类

#### 4.1 椰浆粉

选用成熟椰子果为原料，经取肉、粉碎、榨浆；或者直接由成熟椰子果制成的椰浆为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠、麦芽糖浆等辅料，经调配乳化、保温杀菌、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的椰浆粉，按照产品中脂肪和蛋白质含量，可分为清香型椰浆粉（A101）、浓香型椰浆粉（A103）、高脂型椰浆粉（A106）。

#### 4.2 全素型椰浆粉（无酪蛋白）

选用成熟椰子果为原料，经取肉、粉碎、榨浆；或者直接由成熟椰子果制成的椰浆为原料，添加辅料麦芽糊精、麦芽糖浆等辅料，无添加酪蛋白及其盐，经调配乳化、保温杀菌、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的全素型椰浆粉（无酪蛋白）。

#### 4.3 椰浆粉（烤香型）

选用成熟椰子果为原料，经取肉、粉碎、榨浆；或者直接由成熟椰子果制成的椰浆为原料，添加烤椰乳、麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠、麦芽糖浆等辅料，经调配乳化、保温杀菌、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的烤香型椰浆粉。

#### 4.4 椰浆粉（椰油型）

选用成熟椰子果为原料，经取肉、粉碎、榨浆；或者直接由成熟椰子果制成的椰浆为原料，添加椰子油、麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠、麦芽糖浆等辅料，经调配乳化、保温杀菌、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的椰油型椰浆粉。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
- 5.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.4 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 5.1.5 酪蛋白：应符合 GB 31638 的要求。
- 5.1.6 麦芽糖浆：符合 GB/T 20883 的要求。

5.1.7 烤椰乳：应符合 GB 31644 的要求。

5.1.8 椰子油：应符合 GB 2716 的要求。

## 5.2 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	呈乳白色或浅乳白色，烤香型呈浅黄色	取适量试样置于500ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，按标签上所述的食用方法于透明的烧杯内，用80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味，静置2分钟后，看烧杯底部有无肉眼可见的杂质
滋味与气味	具有椰子特有的香气和滋味；烤香型则焦香味明显；无其它异味	
性 状	均匀粉末状，无结块，允许少量焦颗粒	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

## 5.3 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
	清香型椰浆粉 (A101)	浓香型椰浆粉 (A103)	高脂型椰浆粉 (A106)	椰浆粉 (烤香型)	全素型椰浆粉 (无酪蛋白)	椰浆粉 (椰油型)	
水分, g/100g	≤5.0						GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥4.5	7.0~8.0	7.0~8.0	7.0~8.0	≥4.0	≥6.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥35.0	≥50.0	≥60.0	≥50.0	≥50.0	≥60.0	GB 5009.6
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.9						GB 5009.12

## 5.4 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</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：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

## 5.5 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规定方法进行测定。

## 6 食品添加剂

- 6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 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。

## 7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

## 8 检验规则

### 8.1 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。

### 8.2 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。

### 8.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 8.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- 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。

### 8.5 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。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 9.2 包装

产品包装用铝塑复合袋或塑料袋应分别符合或GB 4806.13或GB 4806.7的要求。产品外包装还应符合GB 23350的要求，外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。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。

### 9.3 运输

运输工具及车辆应符合食品卫生要求，产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品运输过程时，车、船应遮盖，应保持清洁卫生和干燥，应防雨淋，防日晒、防潮湿，同时要小心轻放，避免挤压、撞击、剧烈震动。运输时要采取有效措施，防止产品及包装的损坏。

### 9.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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，堆放时与周围墙壁隔离20cm以外，离地面10cm以上，堆放层数不应超过6层。

## 10 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标识执行。

---