

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/T 191 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。

---