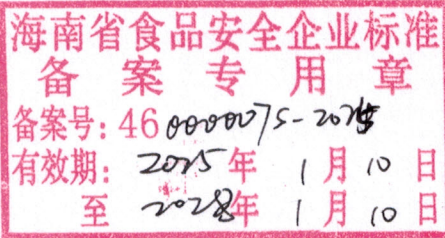


Q/WMH

海南省食品安全企业标准

Q/WMH 0005S—2025

速冻调配椰子水



2024-12-15 发布

2025-01-15 实施

文昌明辉食品有限公司 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。

本标准由文昌明辉食品有限公司提出。

本标准由文昌明辉食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈泽明、吴超花、符宇辉。

本标准为首次发布。

速冻调配椰子水

1 范围

本标准规定了速冻调配椰子水的技术要求、食品添加剂、生产过程中的卫生要求、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剖取的椰子水为原料，经过滤，添加食用盐、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、柠檬酸进行调配，灌装、速冻等生产工艺而制成的食品原料速冻调配椰子水的生产控制、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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.25 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 5009.12 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/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

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 原料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的要求。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求
- 3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 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	无色或浅黄白色	取适量试样置于洁净的 50mL 烧杯中，解冻后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
滋味与气味	解冻后具有椰子水或添加物质混合后的滋味和气味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为状态均匀的液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	解冻后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
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥ 3.0	解冻后按GB/T 12143执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.02	解冻后按GB 5009.12执行

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/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 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》的规定，按JJF 1070规定方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 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 2L），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

每批产品在出厂前，应由厂技术检验部门按照本标准的要求进行检验，检验合格后，签发产品质量合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、冻品中心温度、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。

- 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。

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 的规定。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合 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。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁，装运前，应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋，产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压，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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内，冷库应定期清扫、消毒。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。

8 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期按标签标注执行。
