

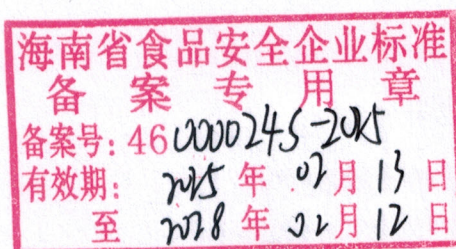
Q/YC

海南省食品安全企业标准

Q/YC 0006S—2025

代替 Q/YC 0006S—2022

冷冻生椰乳



2025-01-16 发布

2025-02-16 实施

海口椰彩食品有限公司 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—2020《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/YC 0006S—2022《冷冻生椰乳》。

本标准与Q/YC 0006S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海口椰彩食品有限公司提出。

本标准由海口椰彩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：谢少河、郭元华、陈长师。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/YC 0006S—2022。

冷冻生椰乳

1 范围

本标准规定了冷冻生椰乳的技术要求、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。

本标准适用于以椰肉汁（或椰浆）、椰子水为主要原料，添加或不添加白砂糖，添加食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯）等为辅料，经调配、巴氏杀菌或灭菌、灌装、冷冻、包装等工序制成的冷冻生椰乳（冷冻饮品）的生产控制、检验和贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的编写是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

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 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

GB4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB4789.10 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 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

GB4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白的测定

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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

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

NY/T 490 椰子果

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第 70 号令《定量包装商品计量监督管理方法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 椰肉汁：以符合 NY/T 490 要求的新鲜的成熟椰子果肉取汁。
- 3.1.3 椰浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.4 椰子水：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取椰子水。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.6 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.7 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.8 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 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	呈均匀一致的乳白色	取一定量混合均匀的被测样品于 50mL 无色透明的烧杯中，在自然光下观察 色泽、性状及杂质；充分搅拌，鉴别气味，用温开水漱口，品尝其滋味
滋味与气味	具有椰乳特有的香气与滋味，无异味	
性 状	呈冻结状态，解冻后呈均匀、细腻的乳浊状	
杂 质	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
可溶性固形物含量（20℃，折光计），%	≥ 3.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 1.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

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 ^a 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	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞李斯特菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注： ^a 样品的处理及采集按GB 4789.1和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规定的方法进行测定。

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 12695 的要求。

6 检验规

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检验合格后方可出厂：出厂检验项目：感官、净含量、可溶性固形物、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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) 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；

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 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。微生物一项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和GB 28050的要求,产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

产品包装材料用塑料袋(瓶)应符合GB 4806.7的要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式,包装须整洁,符合卫生要求,无破损。

7.3 运输

产品运输车辆应符合食品卫生要求,并有适当的保温设施,以保持产品应有的状态。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

在符合本标准的规定的条件下,产品保质期为12个月。