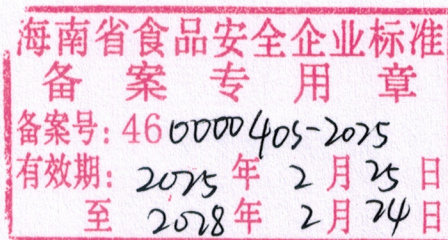


Q/YJD

海南省食品安全企业标准

Q/YJD 0008S—2025

烤椰浆



2025-02-28 发布

2025-03-01 实施

海南椰佳达食品科技有限公司 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。

本标准由海南椰佳达食品科技有限公司提出。

本标准由海南椰佳达食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李秋菊、徐冰花、余继叁、李枚秋。

本标准首次发布。

烤椰浆

1 范围

本标准规定了烤椰浆的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以充分成熟新鲜的椰子果为原料，经过去皮、剥壳、取肉、清洗、破碎、榨汁、添加或不添加椰子水、添加或不添加其他原料（白糖、果葡糖浆、焦糖色等）、添加或不添加食品添加剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠等）、熬煮、包装、冷藏或冷冻或常温贮存等生产工艺制成的食品原料用烤椰浆的生产控制、检验和贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- 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 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- 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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- 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
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- 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 原辅料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.2 椰子水：用符合 NY/T 490 要求的椰子果，割开取的椰子水，椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 3.1.6 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的要求。
- 3.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.8 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.10 硬脂酰乳酸钠：应符合 GB 1886.92 的要求。
- 3.1.11 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的要求。
- 3.1.12 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.13 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 3.1.14 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.15 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.16 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 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
	冷冻烤椰浆	冷藏/常温烤椰浆	
色 泽	解冻后呈金黄色至深褐色	呈金黄色至深褐色	取适量试样置于50mL

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求		检验方法
	冷冻烤椰浆	冷藏/常温烤椰浆	
滋味及气味	解冻后应具有该产品特有的滋味和气味，无异味	具有该特有的滋味和气味，无异味	烧杯中，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
性 状	软膏状至冻结状	液状至软膏状	
杂 质	解冻后无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
蛋白质，g/100g	≥	1.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	10.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
注：速冻食品应解冻后再进行检测。			

3.4 微生物限量

按贮存方式应分别符合表3、表4和表5的规定。

表 3 冷冻微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g或mL	5	2	10 ⁵	2×10 ⁵	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：速冻食品应解冻后按GB 4789.1规定采样。					

表 4 冷藏微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：冷冻食品应解冻后按GB 4789.1规定采样。					

表 5 常温微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g或mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2

表 5 常温微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g或mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌，CFU/g或mL	10 ²				GB 4789. 15
酵母，CFU/g或mL	10 ²				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。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，解冻后按JJF 1070规定的办法进行检验。

4 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.1 使用的食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂和食品营养强化剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

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或2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标和功效成分指标检验，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

- 6.3.1 应由检验部门按本文件逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数等为每批必检项目，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) 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包装或铝箔应分别符合GB 4806.7或GB 4806.9的要求,外包装采用瓦楞纸箱、泡沫塑料箱、塑料桶、铁桶等包装,包装材料应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合食品安全要求,无破损。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁,速冻产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输过程中温度不应高于 -18°C (除霜外)。需冷藏产品运输过程中温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 、常温产品常温运输,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

常温产品常温存储,速冻产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内,冷库应定期清扫、消毒。冷藏产品贮存温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$,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

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。