

Q/JYF

海南省食品安全企业标准

Q/JYF 0001S—2025

代替 Q/JYF 0001S—2024

椰子饭（方便食品）

2025-06-01 发布

2025-06-30 实施

文昌金椰坊食品有限公司

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/JYF 0001S—2024《椰子饭（方便食品）》。

本标准与Q/JYF 0001S—2024相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

——对产品分类进行了修改。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司提出。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄奋、周俏琳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JYF 0001S—2011、Q/JYF 0001S—2015、Q/JYF 0001S—2018、Q/JYF 0001S—2020、Q/JYF 0001S—2023、Q/JYF 0001S—2024。

椰子饭（方便食品）

1 范围

本标准规定了椰子饭（方便食品）的产品分类、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。

本标准适用于以椰子果为原料，经椰子果剥皮、切口，糯米和/或黑米清洗、浸泡，添加或不添加糯米、黑米、鸡肉、鱿鱼、虾米、墨鱼酱、墨鱼粉、椰子汁、芒果原汁、斑斓汁、红枣、桔饼、冬瓜糖、藜麦、枸杞、蒜头、生姜、葱、香菇、洋葱、味精、鸡精、鸡汁、白砂糖、食用油、食用盐、碳酸氢钠、赤藓糖醇等，经过、装封、蒸煮、破壳、去皮、包装、杀菌等生产工艺制成可以直接食用的原味椰子饭（方便食品）的生产控制、检验和贮运等环节。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 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 4789.15 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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣
 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 10004 包装用塑料复合膜袋干法复合、挤出复合
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 GB/T 38581 香菇
 GH/T 1151 糖桔饼
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1835 大葱等级规格
 SB/T 10348 大蒜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10458 鸡汁调味料
 JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
 DBS46/ 004 海南省食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
 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》
 国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

产品按添加原料不同分为：原味椰子饭、文昌鸡味椰子饭、斑斓味椰子饭、桔饼味椰子饭、芒果味椰子饭、墨鱼味椰子饭、黑米味椰子饭等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 糯米、黑米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.3 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.4 鱿鱼、虾米：应符合 GB 10136 的要求。
- 4.1.5 墨鱼酱、墨鱼粉：应符合 GB 10136 的要求。
- 4.1.6 椰子汁：以应符合 NY/T 490 的要求椰子果取肉榨汁。
- 4.1.7 芒果原汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.8 斑斓汁：以符合 DBS46/ 004 要求的香露兜叶（斑兰叶）榨汁。
- 4.1.9 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。

- 4.1.10 桔饼：应符合 GH/T 1151 的要求。
- 4.1.11 冬瓜糖：应符合 GB 14884 的要求。
- 4.1.12 黎麦：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.14 蒜头：应符合 SB/T 10348 的要求。
- 4.1.15 生姜：应符合 SB/T 10160 的要求。
- 4.1.16 葱：应符合 NY/T 1835 的要求。
- 4.1.17 香菇：应符合 GB/T 38581 的要求。
- 4.1.18 洋葱：应符合 NY/T 1071 的要求。
- 4.1.19 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.20 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.21 鸡汁：应符合 SB/T 10458 的要求。
- 4.1.22 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.23 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.24 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.25 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.26 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.27 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	应具有米饭光亮的色泽和辅料应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	米饭部分组织松软，具有粘性；椰肉部分脆香，允许有开裂	
气味与滋味	应具椰子香、大米及辅料应有的香气，香气较协调，口感松软	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
食盐, g/100g	≤ 4.0	GB/T 12457
酸价(KOH (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30

表2 理化指标（续表）

项 目	要 求	检验方法
二丁基羟基对甲酚（BHT），g/kg ≤	0.2	GB/T 5009.30

4.4 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 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。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前,须由生产厂质检部门按本标准的规定进行检验,合格后方可出厂销售。出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,耐蒸煮袋应符合GB/T 10004的要求。产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱包装或泡沫塑料箱包装,瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒,防挤压、碰撞、冻结。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。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

9 保质期

在符合本标准的条件下,产品保质期为9个月。