

Q/DJ

海南省食品安全企业标准

Q/DJ 0002S—2025

椰子原浆

2025 - 06 - 10 发布

2025 - 07 - 10 实施



文昌东健食品有限公司 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。

本标准由文昌东健食品有限公司提出。

本标准由文昌东健食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄欢、黄宏宁。

本标准为首次发布。

椰子原浆

1 范围

本标准规定了椰子原浆的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜椰子果肉为原料，经清洗、粉碎、压榨、灌装、速冻、外包等生产工艺而制成的食品加工原料椰子原浆的生产控制、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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.25 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 5009.5 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- NY/T 490 椰子果
- 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
- 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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 椰肉：以符合 NY/T 490 要求的椰子果取肉。

3.1.2 水：符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色或浅黄色	取适量试样置于洁净的50mL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
气味与滋味	解冻后应具有椰子特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为乳浊液体	
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。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10379
pH值	≥ 5.8	GB 5009.237
蛋白质，g/100g	≥ 1.6	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 25.0	GB 5009.6
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：除冻品中心温度外，其他指标应解冻后进行检测。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

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	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	10000CFU/g	GB4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 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JJF1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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合格后方可出厂。出厂检验项目：感官、冻品中心温度、蛋白质、脂肪、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识监督管理办法》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合 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食品安全要求。

6.3 运输

运输车辆应保持清洁,产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。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。

6.4 贮存

产品应储存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。保持清洁卫生。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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。
