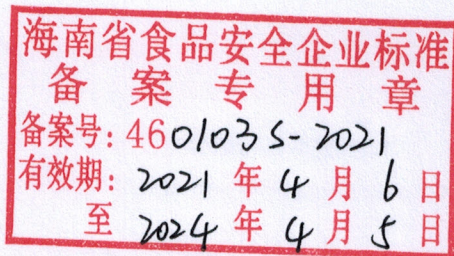


# Q/HYJ

## 海南省食品安全企业标准

Q/HYJ 0003S—2021

### 生榨椰肉汁



2021-03-10 发布

2021-04-10 实施

海口椰吉实业有限公司 发布



## 前 言

本标准由海口椰吉实业有限公司提出。  
本标准由海口椰吉实业有限公司起草。  
本标准主要起草人：潘东、黄本川。  
本标准为首次发布。



# 生榨椰肉汁

## 1 范围

本标准规定了生榨椰肉汁的技术要求、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。

本标准适用于以充分成熟的椰子果为原料，经过去皮、剥壳、取肉、清洗、破碎、榨汁、添加或不添加椰子水、包装、速冻等工艺而制成的食品加工原料用生榨椰肉汁的生产控制、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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75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：应符合 NY/T 490 的要求。

3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 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	具有椰子特有的香气和滋味，无异味	
性 状	凝固态	
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
蛋白质, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
粗脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	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	采样方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21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。抽样量不得少于 12 个最小



独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 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，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、净含量和标签。

### 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、GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

所用内包装材料应符合 GB 4806.7 要求；外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装规格按客户要求确定。

### 6.3 运输

运输工具应符合卫生要求。短途运输可使用冷藏车或有保温设施的车辆，长途运输应使用有制冷功能的动力车。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。产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

### 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 24 个月。

---