

Q/HYJ

海南省食品安全企业标准

Q/HYJ 0004S—2021

速冻椰子肉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460104S-2021
有效期: 2021年4月6日
至 2024年4月5日

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。

速冻椰子肉

1 范围

本标准规定了速冻椰子肉的产品分类、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、切割或不切割、包装、速冻等生产工艺制成的食品加工原料用速冻椰子肉的生产控制、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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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

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 产品分类

产品按其切割形状分为：块状、条状、丁状、丝状

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。

4.1.2 加工用水：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	乳白色或白色	取适量试样置于洁净的 100ml 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	具有椰子特有的香味和滋味，无异味	
性 状	切割的形状基本规则，大小基本均匀；不切割的形状不规则，大小不等	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
冻品中心温度，℃ ≤	- 18.0	将温度计插入冻品中心，等温度计示数不再下降时，读数
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12

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JJF1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

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

每批产品按随机原则抽样，抽样量不得少于 12 个（件）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。

6.3 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。

6.4 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。

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 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。
