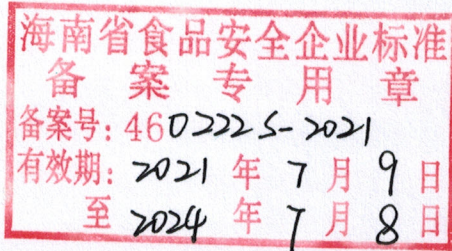


# Q/YC

## 海南省食品安全企业标准

Q/YC 0004S—2021

### 速冻椰浆



2021 - 06 - 10 发布

2021 - 07 - 10 实施

海口椰彩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由海口椰彩食品有限公司提出。  
本标准由海口椰彩食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：谢少河、陈吉生、陈长师。  
本标准为首次发布。

# 速冻椰浆

## 1 范围

本标准规定了速冻椰浆的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的食品原料速冻椰浆产品的生产控制、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 1886.212 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 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 4789.10 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/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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理方法》

### 3 产品分类

#### 3.1 椰子原浆

以新鲜椰子果为原料，经椰子去壳、削皮、清洗、刨蓉、压榨取汁、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成。

#### 3.2 调制椰浆

以新鲜椰子果为原料，添加或不添加白砂糖，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、食用香精等，经椰子去壳、削皮、清洗、刨蓉、压榨取汁、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成。

### 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 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.3 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的要求。
- 4.1.4 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.6 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	为乳白色或浅黄色	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，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	产品解冻后为乳浊状，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致	
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
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
	椰子原浆	调制椰浆	
蛋白质, g/100g	≥ 0.8	0.4	GB 5009.5

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标		检验方法
	椰子原浆	调制椰浆	
脂肪, g/100g $\geq$	5.0	2.0	GB 5009.6
冻品中心温度, $^{\circ}\text{C}$ $\leq$	-18		SB/T 10379
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.04		GB 5009.12
锡 (以Sn计), mg/kg $\leq$	50.0		GB 5009.16

注 1: 速冻产品除冻品中心温度项目外, 产品应解冻再检测。  
2: 金属罐包装产品检测锡指标。

#### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g $\leq$	20				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 第二法

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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 12695 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。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。

## 7.3 出厂检验

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂;出厂检验项目:感官、净含量、蛋白质、脂肪、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

## 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。微生物一项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和GB 28050的要求,产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

### 8.2 包装

产品包装材料用塑料袋(瓶)或金属罐应分别符合GB 4806.7、GB/T 17590的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式,包装须整洁,符合卫生要求,无破损。

### 8.3 运输

速冻产品运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ,运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防晒;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

速冻产品贮存温度为 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ,仓库周围应无异气污染;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

在符合本标准的要求下，产品保质期为12个月。

---