

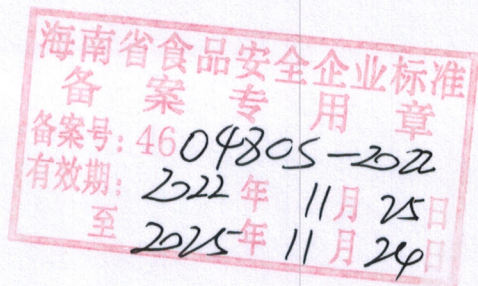
Q/Y Y R

海南省食品安全企业标准

Q/Y Y R 0001S—2022

代替 Q/Y Y R 0001S—2021

食用椰子油



2022-11-01 发布

2022-11-30 实施

海南文昌椰友润食品有限公司

发布

前 言

本标准代替Q/YJR 0001S—2021《食用椰子油》。

本标准与Q/YJR 0001S—2021相比，主要变化如下：

——修改了部分规范性引用文件。

本标准由海南文昌椰友润食品有限公司提出。

本标准由海南文昌椰友润食品有限公司起草。

本标准主要起草人：符海波、符策昌、陈川豹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YJR 0001S—2021。

食用椰子油

1 范围

本标准规定了食用椰子油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜椰子果为原料，经过去椰衣、椰壳、去种皮，取椰肉、烘干、破碎、压榨、离心、过滤、包装等生产工艺制成的食用椰子油的生产控制、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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物含量测定

GB/T 5525 植物油脂 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定

GB/T 5535.1 植物油脂检验 不皂化物测定

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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 490 椰子果

JJF1070 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

椰子果应符合 NY/T490 的要求，椰子肉应无异味、无霉变、无虫蛀。

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（罗维朋比色槽25.4mm）	黄≤30，红≤3；	GB/T 5525
性 状	常温：澄清，透明油状液体；低温：凝固为固体	
滋味、气味	具有椰子油固有的滋味和气味，无焦臭、酸败及其他异味	
状 态	无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

项 目	指 标	检验方法
皂化值（KOH），mg/g	250~264	GB/ T5534
不皂化物，g/100g	≤ 15.0	GB/T 5535.1
水分及挥发物，g/100g	≤ 0.20	GB 5009.236(第一法)
不溶性杂质，%	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
溶剂残留量，mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.262

3.4 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。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 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品种的产品为一组批。

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 3 个独立包装,每一产品的抽取量不少于 1kg,2 件样品用于感官检查、理化指标检验,1 件样品量用于留样,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

产品出厂前,须经公司质检部按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发检测报告方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、酸价、过氧化值,其他项目做不定期抽检。

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) 食品安全监督机构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。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

应符合GB 7718、GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品采用的包装材料为玻璃瓶或塑料瓶,应分别符合 GB4806.5, GB4806.7 的规定。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 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。

6.4 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;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。产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙壁距离为20cm以上。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
