

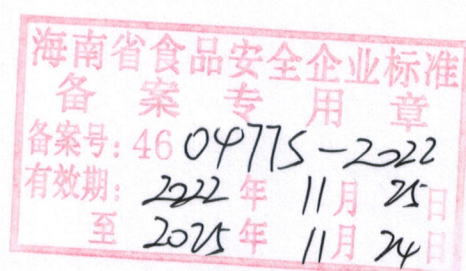
Q/HNCG

海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0001S—2022

代替 Q/HNCG 0001S—2019

椰奶杂粮



2022-11-01 发布

2022-11-30 实施

海南春光食品有限公司 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《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。

本标准代替Q/HNCG 0001S—2019《椰奶杂粮》。

本标准与Q/HNCG 0001S—2019相比，主要变化如下：

——删除“二氧化硫”指标。

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄春风、王晓宁、陈立。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNCG 0001S—2019。

椰奶杂粮

1 范围

本标准规定了椰奶杂粮的产品分类、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。

本标准适用于以椰子原汁粉、香芋、红豆、玉米、糙米、黑米、马铃薯粉、燕麦片、麦片、奶粉、黑芝麻、黑糯米、白糯米、绿豆、白砂糖、植脂末等原料为主要原料，添加或不添加其它辅料，经挑选、焙炒、膨化或熟化、配料、混合、包装等生产工艺制成的椰奶杂粮的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 食品微生物检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.22 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/T 6543 运输包装用瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18810 糙米

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602 固体饮料
NY/T 832 黑米
SB/T 10948 熟制豆类
QB/T 2076 水果、蔬菜脆片
QB/T 2762 复合麦片
LS/T 3102 燕麦
LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
QB/T 4791 植脂末
DB43/T 177 香芋
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 产品分类

按照产品原料添加的不同分为原味、红豆味、香芋味椰奶杂粮。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红豆：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 香芋：应符合 DB43/T 177 的要求。
- 4.1.3 黑米：应符合 NY/T 832 的要求。
- 4.1.4 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
- 4.1.5 奶粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.6 燕麦：应符合 LS/T 3102 的要求。
- 4.1.7 麦片：应符合 QB/T 2762 的要求。
- 4.1.8 玉米：应符合 GB 1353 的要求。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.10 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的要求。
- 4.1.11 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。
- 4.1.12 黑糯米、白糯米：应符合 GB 1354 的要求。
- 4.1.13 糙米：应符合 GB/T 18810 的要求。
- 4.1.14 甘薯：应符合 LS/T 3104 的要求。
- 4.1.15 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 4.1.16 椰子原汁粉：椰子取肉经过粉碎、压榨而成的椰子原汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术（配制、均质、胶体磨、干燥、喷粉）等工艺制得的粉状产品，应符合 GB/T 29602 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	具有产品应有色泽，色泽基本一致	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	片状或片状和粉状的混合物	
滋味与气味	具有产品应有滋味和气味，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
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 13.0	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	5	2	50	10 ²	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

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 JJF 1070 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 1kg），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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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。

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

7.2 包装

产品包装用材料应符合 GB 4806.7 的要求，运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 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、防曝晒，防挤压、碰撞。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。

7.4 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，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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，产品的保质期为24个月。
