

备案号：44050123S-2021
备案日期：2021年05月10日
备案有效期：伍年



Q/BJLS

广东省食品安全企业标准

Q/BJLS 0001S—2021

椰子枣制品

2021-03-01 发布

2021-04-01 实施

广东佰津利昇生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定进行制定。

本标准由广东佰津利昇生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林仰芝。

本标准于2021年3月1日首次发布。

椰子枣制品

1 范围

本标准规定了椰子枣制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以干制去核红枣为主要原料，添加适量的椰子粉、椰蓉的任意一种或两种，添加或不添加奶油、乳粉、食用盐、麦芽糖浆、植脂末、海藻糖、明胶、山梨糖醇、食品用香精、食用香料为辅料，添加或不添加巴旦木仁、黑芝麻、腰果仁、核桃仁、榛子仁、南瓜子仁中的一种或多种，经原辅料验收、前处理、填塞或不填塞、熬糖、打发、搅拌、裹粉、包装等主要加工工艺制成的可开袋即食的椰子枣制品。

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 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 5461	食用盐
GB/T 5835	干制红枣
GB 6783	食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 23529	海藻糖
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
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 786	食用椰子
NY/T 2110	绿色食品 淀粉糖和糖浆
QB/T 4791	植脂末
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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干制去核红枣:使用符合 GB/T 5835 规定的红枣,经去核加工而成。
- 3.1.2 奶油:应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.3 乳粉:应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 食用盐:应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 麦芽糖浆:应符合 NY/T 2110 的规定。
- 3.1.6 植脂末:应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.7 椰子粉:应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.8 椰蓉:应符合 NY/T 786 的规定。
- 3.1.9 海藻糖:应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.10 明胶:应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.11 山梨糖醇:应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.12 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 食用香料:应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.14 巴旦木仁、黑芝麻、腰果仁、核桃仁、榛子仁、南瓜子仁:应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	表面奶白色或具有产品应有的颜色
滋味、气味	具有椰香味或产品所添加原料应有的滋味和气味，无异味、无异嗅
性状	粒状或具有产品应有的性状、无虫蛀，无霉变
杂 质	无肉眼可见外来杂质的存在

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 30.0
蛋白质/ (g/100g)	≥ 0.1
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.50
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.9

^a仅适用于添加坚果与籽类食品的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	--
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注: 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注: 2. n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值得样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 14884中感官要求规定的检验方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法检测。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

5.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 原材料入库验收

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

6.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

每批随机按0.1%比例抽样，每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），且每批抽样量不得少于1kg；样品分成两份，一份检验，一份备查。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经本厂质检部门按本标准的规定抽样检验合格，签署产品质量合格证后，方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、蛋白质。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部要求，正常生产时，应至少每半年一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 新产品试制定型鉴定时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 停产三个月或以上，重新恢复生产时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督检验机构提出型式试验要求时。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。微生物指标不合格，则判该批产品为不合格，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 预包装产品包装标签应符合《食品标识管理规定》、GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

内包装材料采用复合材料的塑料袋；并应符合 GB 9683、GB/T 10004 的要求。使用的包装材料应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响产品品质。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

本产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有害物品一起堆放，堆放应离墙10cm、离地20cm，避免靠近热源。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。