

备案号：44190274S-2021
备案日期：2021年06月23日
备案有效期：伍年



Q/QJK

广东省食品安全企业标准

Q/QJK 0001S-2021

速冻调制食品 椰子

2021-04-10 发布

2021-05-30 实施

东莞市千佳客餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准由东莞市千佳客餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石维竹

本标准于 2021 年 4 月 10 日首次发布。

速冻调制食品 椰子

1 范围

本标准规定了速冻调制食品 椰子的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用以椰子为原料，经预处理、取汁、取椰子肉、添加或不添加(饮用水、食用盐、白砂糖、淀粉糖、柠檬酸、柠檬酸钠，食品用香精的其中一种或多种)、搅拌调制、包装、速冻等主要工艺加工制成的非即食的速冻调制食品椰子，用途为食品加工用原料或餐饮用食材。

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 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5461	食用盐
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 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1441	椰子产品 椰青
NY/T 230	椰子油
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》

3 技术要求

3.1 产品分类

3.1.1 椰子汁

以椰子为原料，经预处理、取汁、添加或不添加(饮用水、食用盐、白砂糖、淀粉糖、柠檬酸、柠檬酸钠，食品用香精的其中一种或多种)、搅拌调制、包装、速冻等主要工艺加工制成的非即食的速冻调制食品椰子汁。

3.1.2 椰子肉

以椰子为原料，经预处理、取椰子肉、添加或不添加(饮用水、食用盐、白砂糖、淀粉糖、柠檬酸、柠檬酸钠，食品用香精的其中一种或多种)、搅拌调制、包装、速冻等主要工艺加工制成的非即食的速冻调制食品椰子肉。

3.2 原辅料要求

3.2.1 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2.2 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。

3.2.3 食用盐：应符合 GB/T 4561、GB 2721 的要求。

3.2.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

3.2.5 柠檬酸钠：应符合 GB 6782 的要求。

3.2.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

3.2.7 椰子：应符合 NY/T 230 的要求。

3.2.8 淀粉糖：应符合 NY/T 230 的要求。

3.2.9 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味与气味	具有产品应有的气味及滋味，无异味
性状	具有椰子产品应有的性状
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.2 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
铅（以Pb计）/(mg/L)	≤ 0.5
镉（以Cd计）(mg/kg)	≤ 0.05(仅限新鲜水果)

4.3 食品添加剂

4.3.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.3.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.4 净含量

定量包装产品的净含量及其短缺应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695、GB 14881的标准。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

打开包装袋后，立即嗅其气味，取50ml或50g混合均匀的被测样品于洁净的试样杯或100ml小烧杯中，置于明亮处，观察其色泽、性状及杂质，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 镉

按GB 5009.12规定的方法检验。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

6.3 净含量

按JJF 1070进行。

7 检验规则

7.1 原材料入库检验

原材料入库必须经生产厂检验部门按本标准逐批验收，并验看供货商提供的产品检验报告单，检验合格后方可入库。

7.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

每批随机按0.1%比例抽样，抽取样品1kg；样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应由生产厂检验部门按本标准逐批检验。检验合格后，出具合格证后方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量为每批必检项目。

7.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目，正常生产时，应每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；

f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.6 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格，若感官要求有一项不合格，则判该产品为不合格，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检，如复验后仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造商名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 产品包装标签按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定执行。应有明确标识，应标注产品名称、配料表、单位名称及地址、联系方式、产地、净含量、规格、生产日期、保质期、贮藏方式及本标准编号。标识字迹应清晰、完整、准确。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味、产品先用塑料袋或塑料桶包装，再装纸箱和胶框。塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求，塑料桶应符合 GB 4806.7 的要求。

8.2.2 销售包装必须完整、严密、封口牢、无破损。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生，使用有制冷功能的运输车运输，装运前应将箱体温度降至 $\leq -10^{\circ}\text{C}$ ，运输过程中箱体温度需保持在 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

8.3.2 运输途中应当防止日晒雨淋，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.3 装卸及搬运时，轻拿轻放，不得使用有损包装的工具，不得抛掷，撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，离地面不少于 15cm，箱与墙面的距离不小于 20cm，堆放高度以外包装箱不变形为限，最高不超过 2 米。

7.4.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5 保质期

8.5.1 符合上述规定的贮运条件下，产品保质期以产品标识为准，最长不超过 12 个月。