

ICS 67.080.10
X24
备案号：21252-2007

DB46

海南省地方标准

DB46/T 107—2007

椰子浆

Coconut Cream

2007-09-20 发布

2007-09-20 实施

海南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由海南省质量技术监督局提出。
本标准由海南省食品标准化技术委员会归口。
本标准由海南省产品质量监督检验所负责起草。
本标准主要起草人：吴毓炜、吴月仙、陈霆。

椰子浆

1 范围

本标准规定了椰子浆的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以成熟椰子为主要原料，经剥壳、取肉、破碎、榨汁、过滤、加热、均质、灭菌、包装等工艺生产的椰子浆。分为优级、一级和二级。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB/T 4789.2	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.15	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.26	食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
GB/T 5009.3	食品中水分的测定
GB/T 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12	食品中铅的测定
GB/T 5009.16	食品中锡的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
GB/T 17377	动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 490	椰子果
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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 椰子果：符合 NY/T490 要求。

3.1.2 生产用水：符合 GB5749 要求。

3.1.3 其他辅料：符合国家相关标准要求。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	为乳白色或浅白色。
组织形态	乳浊状，久置允许有轻微分层，但经搅拌后能均匀一致。
气味、滋味和口感	具有椰子特有的气味及滋味，无异味。
杂质	无肉眼可见杂质。

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	优级	一级	二级
水分/(%)	≤ 74.0	87.0	93.0
脂肪/(%)	≥ 20.0	10.0	5.0
蛋白质/(%)	≥ 2.5	1.2	0.8
月桂酸/(%)	≥ 7.0	3.5	1.5
pH值	≥ 5.9		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5		
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5		
锡*(Sn)/(mg/kg)	≤ 250		

*项目仅适用与金属罐装。

3.4 微生物指标

3.4.1 以罐头加工工艺生产的罐装产品应符合罐头食品商业无菌要求。

3.4.2 其他包装的产品微生物指标应符合表3的规定。

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
霉菌/(cfu/g)	≤ 20
酵母/(cfu/g)	≤ 20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

3.5 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量符合 GB2760 规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按GB/T10786规定执行。

6.2 水分

按GB/T 5009.3规定执行。

6.3 脂肪

按GB/T 5009.6规定执行。

6.4 蛋白质

按GB/T 5009.5规定执行。

6.5 月桂酸

按GB/T 17377规定执行。

6.6 pH 值

按GB/T 10786规定执行。

6.7 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.8 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.9 锡

按 GB/T 5009.16 规定执行。

6.10 商业无菌

按GB/T 4789.26规定执行。

6.11 菌落总数

按GB/T 4789.2规定执行。

6.12 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定执行。

6.13 致病菌

按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10规定执行。

6.14 霉菌和酵母菌

按GB/T 4789.15规定执行。

6.15 净含量

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同品种、同等级、同一批投料生产的产品，以同一生产日期为一检验批次。

7.2 抽样

在全批产品的不同部位随机抽取样品，抽样量不少于6个包装单位（总量不少于2kg）

7.3 检验类别

7.3.1 出厂检验

产品出厂须经逐批检验，检验合格后并签发合格证、注明生产日期、检验员代号等方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（金属罐装）。

7.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

正常生产时每年应进行一次型式检验。

有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料来源变动较大时；
- b) 正式投产后，如配方、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 微生物指标不符合标准要求时，判该批产品为不合格品。不得复检。

7.4.3 除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批次产品中抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 规定。

8.1.2 外包装应按 GB/T 191 的规定执行外，还应注明产品名称、企业名称、生产日期、净含量、防日晒、防碎和向上等标志。

8.2 包装

包装材料应符合相应的国家卫生标准。产品的包装形式、包装规格可由厂家根据市场需求而定。

各种包装应完整、紧密、无破损，且适应水路运输。

8.3 运输

运输工具及车辆应符合食品卫生要求，严禁与有毒、有害、有异味等其他有碍食品卫生的物品混装、混运。产品运输过程时，车、船应遮盖，应保持清洁卫生和干燥，应防雨淋，防日晒、防潮湿，同时要小心轻放，避免生物挤压、撞击、剧烈震动。运输时要采取有效措施，防止产品及包装的损坏。

8.4 贮存

产品要存放在清洁卫生、通风良好、保持干燥、防日晒，并具有防止外物侵害和污染设施的专用成品仓库内。堆放时与周围墙壁隔离20cm以外，离地面10cm以上，堆放层数以不使产品包装变形、损坏为限，不得与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

9 保质期

在本标准规定的运输贮存条件下，建议最短保质期为：金属罐装12个月，其他包装形式6个月。工厂可根据技术水平，卫生条件自行确定不低于建议值的保质期。