

ICS 67.180.10
X33
备案号：20781-2007

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB46/T 79—2007

椰子产品 椰子糖果

Coconut product Coco-candy

2007-05-30 发布

2007-08-01 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。

本标准由海南省质量技术监督局归口。

本标准由中国热带农业科学院椰子研究所负责起草，海南省文昌质量技术监督局和海南文昌椰海食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：赵松林、陈华、陈文字、符积江、李枚秋、张木炎、李新菊、夏秋瑜、李瑞、黄宇峰。

本标准为首次发布。

椰子产品 椰子糖果

1 范围

本标准规定了椰子糖果的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输和贮存。

本标准适用于第3.1条所规定的椰子糖果。

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 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

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 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

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

QB/T 2319 液体葡萄糖

SB 10346 糖果分类

国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

SB 10346 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

椰子糖果 coco-candy

以椰子原汁、白砂糖、淀粉糖浆、凝胶剂等为原料，按照一定工艺加工而成的糖块，包括硬质椰子糖果、乳脂椰子糖果、充气椰子糖果和凝胶椰子糖果四种产品。

3.2

硬质椰子糖果 hard coco-candy

以椰子原汁、白砂糖和淀粉糖浆为主料，经熬煮浓缩加工而成的硬、脆、无定形或微晶形固体糖块。

3.3**乳脂椰子糖果 milk fat coco-candy**

以椰子原汁、白砂糖、淀粉糖浆为主料，经高度乳化，并在加热熬煮过程中形成具有焦香风味的固体糖块。

3.4**充气椰子糖果 aerated coco-candy**

以椰子原汁、白砂糖、淀粉糖浆为主料，熬制至一定浓度，与发泡剂混合，经搅打而成的内部均匀分散细密气泡的固体糖块。

3.5**凝胶椰子糖果 gelatinized coco-candy**

以一种或多种亲水性凝胶与椰子原汁、白砂糖、淀粉糖浆为主料，经加热溶化至一定浓度，在一定条件下形成的水分含量较高、质地柔软的凝胶状糖块。

4 要求**4.1 原料要求****4.1.1 椰子原汁**

利用新鲜椰子肉压榨而成的椰子原汁，无腐败变质，无不良气味和异味，无异物。

4.1.2 食糖

白砂糖应符合GB 317 的规定；液体葡萄糖应符合QB/T 2319 的规定；其他食糖应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.1.3 水

应符合GB 5749 的规定。

4.1.4 食品添加剂

应选用GB 2760 规定的食品添加剂，并应符合相应的产品标准。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		要求
色泽	硬质椰子糖果	光亮或微有光泽，色泽均匀一致，符合品种应有的色泽
	乳脂椰子糖果	色泽均匀一致，符合品种应有的色泽
	充气椰子糖果	色泽均匀一致，符合品种应有的色泽
	凝胶椰子糖果	色泽均匀一致，符合品种应有的色泽
形态	硬质椰子糖果	块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，厚薄均匀，无缺角、裂缝，无明显变形
	乳脂椰子糖果	块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，厚薄均匀，无缺角、裂缝，无明显变形
	充气椰子糖果	块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，厚薄均匀，无缺角、裂缝，无明显变形
	凝胶椰子糖果	块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，无缺角、裂缝，无明显变形，无粘连

表 1 (续)

组 织	硬质椰子糖果	糖体坚硬而脆，不粘牙，不粘纸
	乳脂椰子糖果	糖体表面、剖面光滑，组织紧密，口感细腻，有韧性和咀嚼性，不粘牙，不粘纸
	充气椰子糖果	糖体表面及剖面细腻滑润，软硬适中，有弹性，内部气孔均匀，表面及剖面不粗糙，口感柔软
	凝胶椰子糖果	糖体光亮、稍透明（加不透明辅料或充气的除外），略有弹性，不粘牙，无硬皮
滋味气味	符合品种应有的滋味及气味，富有椰子风味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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			
	硬质椰子糖果	乳脂椰子糖果	充气椰子糖果	凝胶椰子糖果
干燥失重，%	≤4.0	≤4.0	5.0~9.0	8.5~18.0
还原糖（以葡萄糖计），%	12.0~29.0	12.0~29.0	≥17.0	≥19.0
脂肪，%	≥3.0	≥10.0	≥8.0	-
酸值(KOH)，mg/g	≤0.5	≤1.0	≤1.0	-
月桂酸（以脂肪计），%	≥28.0			-

4.4 卫生指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项目	指标
二氧化硫残留量，mg/kg	≤50.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5
铅（Pb），mg/kg	≤0.5
铜（Cu），mg/kg	≤10
菌落总数，cfu/g	
硬质椰子糖果	≤750
乳脂椰子糖果、充气椰子糖果	≤20 000
凝胶椰子糖果	≤1 000
大肠菌群，MPN/100g	
硬质椰子糖果	≤30
乳脂椰子糖果、充气椰子糖果	≤440
凝胶椰子糖果	≤90
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，剥去所有包装纸，检查色泽、形态、组织、滋味气味和杂质。

5.2 干燥失重

- 按GB/T 5009.3 执行。
- 5.3 还原糖
按GB/T 5009.7 执行。
- 5.4 脂肪
按GB/T 5009.6 执行。
- 5.5 酸值
按GB/T 5530 执行。
- 5.6 月桂酸
按GB/T 17377 执行。
- 5.7 二氧化硫残留量
按GB/T 5009.34 执行。
- 5.8 总砷
按GB/T 5009.11 执行。
- 5.9 铅
按GB/T 5009.12 执行。
- 5.10 铜
按GB/T 5009.13 执行。
- 5.11 菌落总数、大肠菌群、致病菌
按GB/T 4789.24 执行。
- 5.12 净含量
按JJF 1070 执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一天、同班次生产的同一类型产品为一批。

7.2 抽样

在生产线或成品仓库内随机抽取样品抽样件数见表4。

表4

每批生产包装件数（指基本包装箱）	抽样件数（指基本包装箱）
200（含200）以下	3
200~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200以上	7

在抽样件数中任意取3件，每件取100g，混匀；从其中取1/3用于感官检验，1/3用于净含量检验，1/3用于卫生检验、干燥失重和还原糖检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应由生产技术检验部门逐批按本标准检验，检验合格方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、还原糖含量和菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每6个月应进行型式检验；当有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 长期停产后，恢复生产时；
- b) 当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次例行（型式）检验结果差异较大时；
- d) 国家质量监督检验机构认为需要时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标有一项检验结果不符合本标准要求时，判为不合格品，不得复验。

7.4.3 除微生物指标外，其他项目检验结果如有异议时，可以在原批次产品中加倍抽样复验一次，判定以复验结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签

8.1 外包装箱标志

外包装箱标志应符合GB 191和GB/T 6388的规定。

8.2 单件包装标签

单件包装标签应符合GB 7718的规定，还应标明产品类型。

9 包装

包装材料应符合有关标准的规定。

10 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

11 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

12 保质期

在符合本标准规定的条件下，保质期不少于6个月。