



411125S-2023

商丘椰珍食品有限公司企业标准

Q/SYZ 0001S-2023

椰纤果制品

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

商丘椰珍食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘椰珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林圣凯。

H N
Q B

椰纤果制品

1 范围

本标准规定了椰纤果制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以压缩椰纤果为主要原料，添加食品添加剂冰乙酸,经浸泡、复水打涨、刮片分选、开片(或不开片)、清洗、分割切粒、筛选、清洗、压榨脱水、添加柠檬酸搅拌混合、装袋封口、装箱等主要工艺加工制成的椰纤果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1压缩椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.2柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.3冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.4生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
色泽	具有该产品正常的色泽，色泽均匀，无异常	取样品适量置于白瓷盘中，嗅其气味，在明亮的自然光处观察其色泽，组织状态及杂质。
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
组织状态	呈颗粒状，质地结实，有弹性，无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

2.3 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	检验方法
粗纤维/(%)	≥ 0.05	GB/T 5009.10
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：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 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值。

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以压缩椰纤果为主要原料，添加食品添加剂冰乙酸，经浸泡、复水打涨、刮片分选、开片(或不开片)、清洗、分割切粒、筛选、清洗、压榨脱水、添加柠檬酸搅拌混合、装袋封口、装箱等主要工艺加工制成的椰纤果制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘椰珍食品有限公司