



410406S-2025



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0018S-2025

椰果制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前言

本标准由河南周家口食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杜建军、田红云、魏照东、杨蒙蒙、韩会会、付振。

H N

Q B

椰果制品

1. 范围

本标准规定了椰果制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以椰果为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒、大蒜、芝麻、花生、复合调味料（柠檬蘸水、香草柠檬蘸水、海鲜蘸酱、番茄喃咪酸辣酱）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、平菇中的一种或几种）、蔬菜（莲藕、马蹄、胡萝卜、土豆、竹笋、莴笋、青豆、甜玉米、黏玉米中的一种或多种）、藻类（海带、紫菜、裙带菜中的一种或多种）、香辛料粉（白胡椒粉、小茴香粉、八角粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、辣椒粉）、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、分切或不分切、压干（或沥干）、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的椰果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 椰果应符合 QB/T 5757 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 546 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.286 的规定。

2.1.16 食用菌应符合 GB 7096 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
容器	密封完好，无泄露	取样品 1 份，检查容器，取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽和组织状态，有无外来杂质，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味	
组织形态	具有该产品应有的状态	
杂质	无正常视力可见外来异物味	

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
食用盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤ 6.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
注：*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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检测。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3. 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以椰果为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒、大蒜、芝麻、花生、复合调味料（柠檬蘸水、香草柠檬蘸水、海鲜蘸酱、番茄喃咪酸辣酱）、酱腌菜（藕片、泡椒、剁辣椒、泡姜、笋、莴笋、酸黄花菜、泡菜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、平菇中的一种或几种）、蔬菜（莲藕、马蹄、胡萝卜、土豆、竹笋、莴笋、青豆、甜玉米、黏玉米中的一种或多种）、藻类（海带、紫菜、裙带菜中的一种或多种）、香辛料粉（白胡椒粉、小茴香粉、八角粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、辣椒粉）、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、分切或不分切、压干（或沥干）、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的椰果制品。

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，参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南周口食品有限公司