

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1441—2007

椰子产品 椰青

Coconut Product Tender Coconut

2007-09-14 发布

2007-12-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院椰子研究所。

本标准主要起草人：赵松林、陈华、张木炎、李新菊。

椰子产品 椰青

1 范围

本标准规定了椰青的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输和贮存。

本标准适用于以椰子嫩果为原料,经整形或去皮抛光后再经过保鲜处理所生产的供鲜食的椰子产品。

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 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 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 7718 预包装食品标签通则

GB 8210 出口柑橘鲜果检验方法

GB/T 10468 水果和蔬菜产品 pH 值的测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

椰青 tender coconut

以新鲜、未响水、无腐烂的椰子嫩果为原料经加工整形或去皮抛光后再经过保鲜处理生产的椰子产品。

3.2

圆锥形椰青 coniform tender coconut

除去少部分椰子外衣,外表形状下部为圆柱形、上部为圆锥形的椰青。

3.3

未抛光椰青 unpolished tender coconut

除去全部或大部分椰子外衣,未对硬壳进行抛光处理的椰青。

3.4

抛光椰青 polished tender coconut

除去全部或大部分椰子外衣,并对硬壳进行抛光处理的椰青。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 椰子

应为表皮光滑、新鲜、未响水的椰子嫩果。

4.1.2 加工辅料与助剂

椰青的加工辅料与助剂应符合 GB 2760 的规定,质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求
外观	圆锥形椰青	呈圆锥形,无霉变,浅褐色,允许有少量其他色斑,无裂痕
	未抛光椰青	无霉变,浅褐色,无明显黑色和红褐色,无裂痕
	抛光椰青	外表光滑,无霉变,浅褐色,无明显黑色和红褐色,无裂痕
风味、质地		椰子肉和椰子水具有其特有的气味和滋味,无异味;椰子肉质柔软,咀嚼无渣

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(椰子水部分)
pH	4.3~6.0
总糖(以葡萄糖计), %	≥ 3.0

4.4 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目		指 标	
		椰子外衣	椰子水
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	—	0.2
铅(Pb), mg/kg	≤	—	0.05
铜(Cu), mg/kg	≤	—	10
二氧化硫残留量, mg/kg	≤	—	50
菌落总数, cfu/g	≤	—	100
大肠菌群, MPN/100 g	≤	—	30
霉菌, cfu/g	≤	100	—
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		—	不得检出

5 试验方法

5.1 感官

将样品平铺于清洁白纸上,在自然光线下,用肉眼观察其外观、形状,嗅其风味,并对椰子水和椰子肉进行品尝。

5.2 pH

按 GB/T 10468 执行。

5.3 总糖

按 GB 8210 第 5.7.6 条执行。

5.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 执行。

5.5 总砷

按 GB/T 5009.11 执行。

5.6 铅

按 GB/T 5009.12 执行。

5.7 铜

按 GB/T 5009.13 执行。

5.8 菌落总数

按 GB/T 4789.2 执行。

5.9 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 执行。

5.10 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 执行。

5.11 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 执行。

5.12 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 执行。

5.13 霉菌

按 GB/T 4789.15 执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一天、同班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品按 0.3% 的比例进行随机抽样,但不得少于 12 个。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前由生产厂的检验部门按产品标准逐批进行检验,符合标准方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、pH、总糖、二氧化硫残留量。

6.4 型式检验

当有下列情况之一时,应进行型式检验。型式检验项目为本标准规定的全部项目。

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。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时,判定该批产品为合格产品。

6.5.2 卫生指标有一项检验结果不符合本标准要求时,判定该批产品为不合格品,不得复验。

6.5.3 除卫生指标外,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。

7 包装、标志和标签、贮存、运输和保质期

7.1 包装

包装材料及方式以确保产品的安全和卫生为原则,由供需双方确定。

7.2 标志和标签

标志按 GB 191 执行;标签按 GB 7718 执行,并对最小销售单元标明食用方法。

7.3 贮存

贮存库内应清洁、卫生、干燥、通风良好,室温 25℃ 以下。不应与有毒、有异味、发霉、易于传播病菌的物品同处贮存。产品堆放不应直接落地、靠墙,应留有通道,并注意防鼠、防虫。

7.4 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、隔热。产品不应与有毒、有异味、有害物品混装、混运。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下,保质期不少于 20 d。
