

ICS 67.160
X51
备案号：19807-2007

DB46

海南省地方标准

DB46/T 69—2006

椰子粉

Coconut Powder

2006-11-29 发布

2007-01-01 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；
本标准由海南省食品标准化技术委员会归口；
本标准起草单位：海南省产品质量监督检验所；
本标准参与起草单位：海南省南国食品有限公司；
本标准主要起草人：吴毓炜、黄艳、陈霆、刘汉惜。
本标准为首次发布。

椰子粉

1 范围

本标准规定了椰子粉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于符合本标准3.2规定的产品。

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/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 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB/T 5009.3-2003	食品中水分的测定
GB/T 5009.4	食品中灰分的测定
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 5009.7	食品中还原糖的测定
GB/T 5009.8	食品中蔗糖的测定
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 5009.46-2003	乳与乳制品卫生标准的分析方法
GB/T 6543	瓦楞纸箱
GB 7101	固体饮料卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 12695	饮料企业良好生产规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 椰浆粉 Coconut Cream Powder

椰子取肉经磨浆、压汁、均质、干燥、过筛制得的粉状制品。

3.2 椰子粉 Coconut Powder

以椰浆粉为主要原料添加辅料(植脂末、麦芽糊精、白砂糖等)经配料、混合、包装等工序加工制成的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰浆粉：符合 GB7101 的规定。

4.1.2 其他辅料：符合的国家相关标准规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽。
组织状态	均匀粉状，无结块。
气味滋味	具有该品种应有的气味及滋味，无氧化油哈味。
冲调性	冲调后呈均匀的乳浊液，30 分钟内无沉淀、无分层。
杂质	无肉眼可见杂质。

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		特级椰子粉	一级椰子粉	普通级椰子粉
水分/(g/100g)	≤	5.0		
蛋白质/(g/100g)	≥	4.0	2.0	1.0
粗脂肪/(g/100g)	≥	20.0	12.0	
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≤	75.0		
溶解度/(g/100g)	≥	95.0		
灰分/(g/100g)	≤	5.0		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0		
铜(Cu)/(mg/kg)	≤	5		

4.4 微生物指标

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标		
		特级椰子粉	一级椰子粉	普通级椰子粉
菌落总数/(cfu/g)	≤	30 000	1000	
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90	40	
霉菌/(cfu/g)	≤	50		
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

符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量符合 GB2760 规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB12695的规定。

7 试验方法

7.1 感官

7.1.1 色泽及组织状态

取20克椰子粉样品于洁净白瓷器皿中，在漫射日光或接近日光的人造光下，肉眼观察其色泽及组织状态。

7.1.2 气味

取20克椰子粉样品于无味洁净器皿中，鼻子靠近器皿边缘吸气。鉴别气味。

7.1.3 滋味、冲调性、杂质

取20克椰子粉样品加入200 mL热开水冲溶后品尝，观察。

7.2 水分

按GB/T 5009.3中第一法规定测定。

7.3 蛋白质

按GB/T 5009.5规定测定。

7.4 脂肪

按GB/T 5009.6规定测定。

7.5 总糖

按GB/T 5009.7及GB/T 5009.8规定测定。

7.6 溶解度

按GB/T 5009.46中4.7规定测定。

7.7 灰分

按GB/T 5009.4规定测定。

7.8 砷

按 GB/T 5009.11 规定测定。

7.9 铅

按 GB/T 5009.12 规定测定。

7.10 铜

按 GB/T 5009.13 规定测定。

7.11 微生物指标：

按 GB/T 4789.21 规定测定。

7.12 净含量

按JJF 1070规定测定。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样

在全批产品的不同部位，按 1/1000 的比例随机抽取样品，抽样量不少于 6 个包装单位（总量不少于 2kg）。

8.3 出厂检验

8.3.1 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。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时每年应进行一次型式检验。

8.4.3 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。

8.5 判定规则

8.5.1 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。

8.5.2 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。

8.5.3 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双倍抽样复检一次，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。

9 标志与标签

9.1 标志

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、贮存条件。

9.2 标签

产品标签除应符合 GB 7718 规定外，还应标注蛋白质含量、脂肪含量、总糖含量、产品等级及食用说明。

10 包装、运输与贮存

10.1 包装

10.1.1 本产品必须严格包装，封口严密，不得裸露。所用的包装材料和容器必须符合相应食品卫生标准要求。产品的包装形式、包装规格可由厂家根据市场需求而定。

10.1.2 包装要求

10.1.2.1 内包装材料应清洁、无毒、无异味，不影响椰子粉品质，符合相应的食品卫生标准。

10.1.2.2 外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合 GB/T 6543 的规定。

10.2 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。

10.3 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，堆放层数不应超过 6 层，不得与潮湿、

有异味的物品堆放在一起。

11 保质期

在本标准规定的运输贮存条件下，保质期由企业在严格保障产品质量情况下根据产品包装情况自定。
