白玉香 logo	海南白玉香健康产业有限公司	生效日期：2024.03.05
	产品代号：IND001	Q/BYX 0006S-2024
	速冻纯椰浆	第 1页

描述 General Information

采用新鲜无虫害的成熟椰子作为原材料。通过冷压榨萃取椰浆，巴杀后进入速冻库储存。冷冻椰浆是天然健康的植物基原材料。

配料表 Ingredient List

椰肉汁

感官标准 Sensory Quality

色泽 Color	乳白色或微灰白色
性状 Appearance	冻结状，解冻后为乳浊液状，允许有少量蛋白沉淀或脂肪上浮，但摇动后能均匀一致
气味和滋味 Odor and Taste	具有该产品应有香气和滋味或和其他添加原料混合后应有的滋味、气味，无异味
杂质 Impurity	无正常视力可见外来杂质

理化标准 Physicochemical Quality

水分	% ≤	66	GB5009.3 第一法
脂肪	g / 1 0 0 g	30 ±2	GB5009.6 第四法
蛋白质	g / 1 0 0 g ≥	2.5	GB5009.5 第一法
pH	≥	5.8	GB5009.237

微生物标准 Microbiological Quality

菌落总数	C F U / g	n=5, c=2, m=2.5x10^4, , M=10^5	GB4789.2
沙门氏菌	2 5 / g	n=5, c=0, m=0	GB4789.4

注：沙门氏菌做为不定期抽检一般半年或一年送第三方检测。其他项为每批必检项目。

包装及储运 Packaging&Storage,Shipping

净含量/规格 Net weight	5kg*4/箱
包装 Packaging	空白卷膜包装，外用瓦楞纸箱包装。
标签 Label	符合 7718 要求
保质期 Shelf life	24 个月
运输 Shipping	冷冻(冷藏)产品的运输应符合 GB 31605 的要求。冷冻产品运输车辆应保持清洁，产品装运前,应将箱体温度降至<10℃,运输期间车辆箱体温度应保持<-15℃。
储存须知 Storage	冷冻产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下,温度波动应控制在 2℃ 以内。不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。
温馨提示	产品出现凝固，凝固状或结晶均属于正常现象。

备注 Additional Information

除上述质量标准外，产品亦符合中国食品其他相关法规。