

ICS 67.160.20
X 50

Q/YMX

海南省食品安全企业标准

Q/YMX 0001S—2024

Q/YMX 0001S—2022

椰子汁

2024 - 01 - 01 发布

2024 - 01 - 30 实施

海南亚马逊食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/YMX 0001S—2022《椰子汁》。

本标准与Q/YMX 0001S—2022相比，主要变化如下：

——致病菌限量删除了金黄色葡萄球菌指标。

本标准由海南亚马逊食品有限公司提出。

本标准由海南亚马逊食品有限公司起草。

本标准的主要起草人：符悦强、梁安海。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YMX 0001S—2019、Q/YMX 0001S—2022。

椰子汁

1 范围

本标准规定了椰子汁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜椰肉汁为主要原料，以水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠为辅料，添加或不添加高纤维椰果、燕窝、银耳、浓缩百香果汁或草莓汁或甜橙汁、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、食用香精，经调配、乳化、均质、包装、杀菌等生产工艺制成的椰子汁的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食用添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单, 双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 834 银耳
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验
 国家市场监督管理总局令 第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品按是否添加高纤维椰果、燕窝、银耳、浓缩百香果汁或草莓汁或甜橙汁分为椰子汁、果肉椰子汁、燕窝椰子汁、银耳椰子汁和鲜果椰汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜椰肉汁：采用符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.3 高纤维椰果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.4 燕窝：应符合 GH/T 1092 的要求。
- 4.1.5 银耳：应符合 NY/T 834 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.11 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.12 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.13 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.1.14 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.1.15 浓缩百香果汁或草莓汁或甜橙汁：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.16 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈均匀一致乳白色或微灰白色	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中,在自然光下
滋味与气味	具有椰子汁、百香果或草莓或甜橙汁特有的滋味和气味,无异味	
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液,久置后允许有少量脂肪上浮或蛋白质下沉,但摇动后仍能均匀一致,添加高纤维椰果悬浮或下沉	观察色泽、性状和杂质,并嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
		不含椰纤果产品	含椰纤果产品	
固形物, g/100g	≥	—	1.0	GB/T 10786
可溶性固形物(20℃,以折光计), %	≥	1.0		GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.04		GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25		GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤	0.65		GB 5009.97

注:添加的甜味剂按产品标签标注内容进行检测。

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注:样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定的的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、固形物（含椰纤果的产品检此项）菌落总数、大肠菌群等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，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。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用易拉罐应符合 GB/T 17590 的要求，塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
