

ICS 67.160.20
X 51

Q/HYGY

海南食品安全企业标准

Q/HYGY 0015S—2020

代替 Q/ HYG Y 0015S—2017

植物蛋白饮料 椰子汁

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600785-2020
有效期: 2020年3月31日
至 2023年3月30日

2020-03-01 发布

2020-04-01 实施

海南椰岛（集团）股份有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HYGY 0015S—2017《植物蛋白饮料椰子汁》。

本标准与Q/HYGY 0015S—2017相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南椰岛（集团）股份有限公司提出。

本标准由海南椰岛（集团）股份有限公司起草。

本标准主要起草人：郑丹燕、周昌泽。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HYGY 0015S-2017。

植物蛋白饮料 椰子汁

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子汁的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以鲜榨椰肉汁、水、白砂糖为原料，添加酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰纤果，经打浆、榨汁、调配、均质、封罐、灭菌等加工制成植物蛋白饮料椰子汁的生产控制、检验、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 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 4789.26 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验
- 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方法
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定方法
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 NY/T 490 椰子果
 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规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜椰子果肉：椰子果应符合 NY/T 490 的要求，果肉应新鲜、成熟适中、风味正常，无腐烂，无褐变现象。
- 3.1.2 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.5 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.6 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.7 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。

3.2 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	汁液呈均匀一致的乳白色或微灰白色，椰果肉呈乳白色或淡乳黄色	将样品充分摇匀后，取适量试样置于洁净的 50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有椰子果肉应有的气味和滋味，椰果肉具有椰香味，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，果肉悬浮或沉降于底部	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指 标		检验方法
	含果肉或椰纤果	不含果肉或椰纤果	
可溶性固形物 (20℃, 以折光计), %	≥	8.0	GB/T 12143
固形物含量, g/100g	≥	3.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100ml 或 g	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪, g/100ml 或 g	≥	1.0	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/L 或 kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L 或 kg	≤	0.04	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/L 或 kg	≤	230	GB 5009.16

锡仅适用于金属铁罐包装产品。

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其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)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB4789.3 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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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

3.5 净含量

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

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

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、同一规格产品为一批。

6.2 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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准规定逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、蛋白质、可溶性固形物、微生物（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目。其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品内包装用金属罐包装或塑料瓶包装或纸盒无菌包装，金属罐包装材料应符合 GB/T 17590 的要求，塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的要求，纸盒无菌包装应符合 GB/T 18192 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 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、防曝晒；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。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。
