

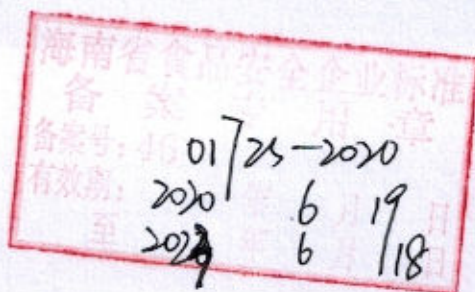
ICS 67.160.20  
X 51

# Q/YH

## 海南省食品安全企业标准

Q/YH 0015S—2020

### 椰子汁饮料



2020-06-01 发布

2020-06-20 实施

海南鹰航航空饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南鹰航航空饮品有限公司提出。  
本标准由海南鹰航航空饮品有限公司起草。  
本标准主要起草人：郭庆明、陈善苗。  
本标准为首次发布。

# 椰子汁饮料

## 1 范围

本标准规定了椰子汁饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜椰子果肉或果浆为主要原料，以水、白砂糖、椰纤果、食品添加剂（蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾、甜蜜素、三氯蔗糖等）等为辅料，经榨汁、调配（原料是果浆就直接调配）、均质、UHT杀菌、无菌灌装或灌装、封盖、灭菌、检验和包装等生产工艺制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的椰子汁饮料的生产控制、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 1886.37 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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 食品微生物学检验 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
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料  
 GB/T 19787 包装材料 聚烯烃热收缩薄膜  
 GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定  
 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  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 490 椰子果  
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果  
 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜椰子果肉：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果，破开后取的果肉。  
 3.1.2 椰子果浆：应符合 GB 17325 的要求。  
 3.1.3 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。  
 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。  
 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。  
 3.1.6 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。  
 3.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。  
 3.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。  
 3.1.9 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。  
 3.1.10 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的要求。  
 3.1.11 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

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灰白色，椰果粒呈乳白色或灰白色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察
滋味与气味	具有椰子果肉特有的滋味和气味，椰果粒具有应有的气味及滋味，无异味	

表1 感官要求(续)

项目	要求	检验方法
性状	呈均匀乳浊液, 允许有少量果肉沉淀, 椰果粒呈不规则颗粒状, 允许上浮或下沉	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	

## 3.3 理化指标

应符合表3的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃, 以折光计), %	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
固形物, g/100g	≥ 2.0	GB/T 10786
pH值	5.0~7.5	GB/T 10786
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/kg	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注: 其中锡指标和锌、铜、铁总和指标要求仅适用于金属罐装产品。

## 3.4 微生物限量

- 3.4.1 按商业无菌工艺生产的产品应符合商业无菌的要求, 按GB 4789.26规定的方法检验。
- 3.4.2 其他工艺生产的产品, 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表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

注: 样品的处理及采集按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》的规定, 并按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

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的相同规格的产品为一批。

##### 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

6.3.1 产品出厂前,应由检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后,出具合格证书,并在包装箱内(外)附有质量合格证明的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量、固形物、可溶性固形物、微生物指标(罐头工艺检商业无菌,其他工艺检菌落总数、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) 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

应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 17590的要求，纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求，塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

### 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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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

在符合本标准的条件下，金属罐装产品保质期为18个月，纸盒无菌包装和塑料瓶包装产品保质期为12个月。