

ICS 080.10
X 24

Q/YC

海南省食品安全企业标准

Q/YC 0008S—2024

植物蛋白饮料 植物酸乳

2024 - 03 - 17 发布

2024 - 04 - 17 实施

海口椰... 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。

本标准由海口椰彩食品有限公司提出。

本标准由海口椰彩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：谢少河、郭元华、陈长师。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料 植物酸乳

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料植物酸乳的产品分类、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。

本标准适用于以新鲜椰肉为主要原料，添加或不添加椰子水、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、果胶、结冷胶等其中几种或多种，经清洗、压榨，调配、过滤、均质、巴氏杀菌或高温灭菌、发酵[接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵]、杀菌或不杀菌、包装等生产工艺制成的植物蛋白饮料植物酸乳的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

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 4789.3 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 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

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》

国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告
 (2022年 第4号)

3 产品分类

按工艺不同分为：活菌型产品和杀菌型产品两种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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，无病虫害，无腐烂，无褐变现象。

4.1.2 椰子水：以符合 NY/T 490 要求的椰子果取得的椰子水。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。

4.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。

4.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。

4.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。

4.1.9 果胶：应符合 GB 25533 的要求。

4.1.10 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。

4.1.11 发酵菌种：应符合国家卫生健康委公告（2022年 第4号）的规定。

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 | 产品应有的色泽，乳白色或微黄色 | 取适量试样置于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 | 产品应有的滋味与气味，无其他异味 | |
| 性 状 | 组织细腻、均匀，具有主要原料和添加成分特有的组织状态，允许有少量上清液析出 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 | |
|----------------|-----|------|-------------|
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 1.0 | GB 5009.5 |
| 酸度, T | ≥ | 30.0 | GB 5009.239 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |

4.4 乳酸菌

活菌型产品乳酸菌数应符合表3的规定。

表3 乳酸菌数

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 | |
|------------------|-----|-----------------|------------|
| 乳酸菌数, CFU/g 或 mL | ≥ | 1×10^6 | GB 4789.35 |

4.5 微生物限量

4.5.1 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。

4.5.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

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

注: 1. 样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.25执行。
2. 菌落总数指标不适用于添加菌种的活菌(未杀菌)产品。

4.6 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。

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

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。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1000件者按1000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

7.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、蛋白质、微生物指标（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。

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) 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。

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

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.7的要求，塑料瓶应符合GB 4806.7的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求。运输外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其他形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

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。

8.4 贮存

产品应贮于阴凉、干燥、防晒、通风、清洁无异味的仓库内，仓库内应有防鼠、防蝇、防虫、防晒、防雨、防尘等设施；仓库周围应无异常气味污染物；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，活菌产品冷藏保质期为 60 天，冷冻保质期为 12 个月。其他产品保质期为 12 个月。
