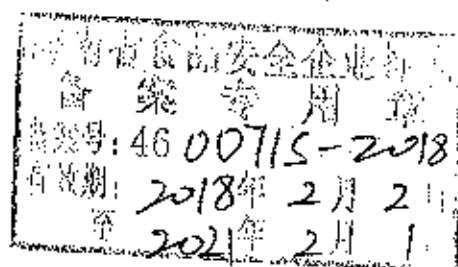


Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0004S—2018

椰果果味饮料



2018-01-10 发布

2018-01-20 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。

椰果果味饮料

1 范围

本标准规定了椰果果味饮料的技术要求、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。

本标准适用以饮用水、白砂糖、椰纤果为主料，添加或不添加荔枝原浆、蜂蜜、酸度调节剂（柠檬酸等）、甜味剂（甜蜜素、安赛蜜等）、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用着色剂（柠檬黄、亮蓝等）、食用香精等，经调制加工、灌装、杀菌等工艺制成的椰果果味饮料的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 饮料中乙酰磷酸盐钾的测定

- 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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- 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 12696 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令 《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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 3.1.4 荔枝原浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.7 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.8 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
- 3.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 3.1.11 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.12 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的要求。
- 3.1.13 食用香精：应符合 GB 30616 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	应具有与品名相符的产品应有之色泽，均匀一致	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	具有该品种的香味和滋味，酸甜适口，香气较协调	
性 状	固液混合态，椰果悬浮在糖液中，久置允许椰果沉淀	
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), %	≥	3.0	GB/T 12143
固形物, g/100g	≥	2.0	GB/T 10786
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
安赛蜜, g/kg	≤	0.30	GB/T 5009.140
柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35

注：食品添加剂按标签标示检测，其他食品添加剂按GB 2760执行。

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，其微生物限量还应符合表3的规定。

表3 非致病微生物限量

项 目	采样方案及限量				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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1500CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。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

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

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 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。
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，正常生产时每半年进行一次，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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管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、GB 28060和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

内包装用金属罐包装或纸盒无菌包装或用塑料包装，金属罐包装材料应符合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 4806.1、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

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为：金属罐12个月，PET瓶、纸塑铝复合软包装、塑料盒、复合食品包装袋9个月，塑料杯3个月。