

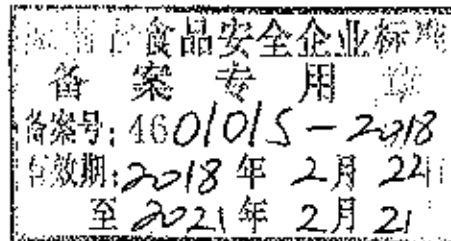
Q/KM

海南省食品安全企业标准

Q/KM 0006S—2018

代替 Q/KM 0006S—2015

植物蛋白饮料 椰奶清补凉



2018-02-05 发布

2018-03-05 实施

海南康美食品有限公司

发布

前 言

本标准代替 Q/KM 0006S—2015《植物蛋白饮料 椰奶清补凉》。

本标准与 Q/KM 0006S—2015 相比主要修改如下：

- 修改清补凉的产品分类；
- 技术指标要求删除蔗糖脂肪酸、铜、锌、锡、及锌、铜、铁总和的指标要求；
- 修改产品保质期原味清补凉为 18 个月，清补凉为 12 个月。

本标准由海南康美食品有限公司提出。

本标准由海南康美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林资民、符志海。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

- Q/KM 0006S—2015。

植物蛋白饮料 椰奶清补凉

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰奶清补凉的技术要求、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。

本标准适用于第3章规定的椰奶清补凉产品的生产控制、检验和储运等环节。

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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

QB/T 3800 食品添加剂 酪蛋白酸钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 食品卫生微生物学检验 商业无菌的检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品代替

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 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 5009.97 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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/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 15612 食品添加剂 蒸餾单硬脂酸甘油酯

GB 16322 植物蛋白饮料卫生标准

GB/T 17590 铝易开盖三片罐

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量

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》

国家质量技术监督检验检疫总局令第123号 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 原味清补凉

以新鲜椰肉汁、饮用水、椰纤果、白砂糖为主要原料，添加或不添加麦仁、西米、玉米、红豆、青豆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯调配后，经包装、杀菌等工序加工而制成的植物蛋白饮料。

3.2 清补凉

以新鲜椰肉汁、饮用水、椰纤果、白砂糖为主要原料，添加或不添加麦仁、西米、玉米、红豆、燕麦、薏米、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠调配后，经包装、杀菌等工序加工而制成的植物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果肉：应符合 NY/T 490 的要求。

4.1.2 麦仁、西米、玉米、红豆、青豆、燕麦、薏米：应符合相应原料要求，污染物限量农药最大残留量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。

4.1.4 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。

4.1.6 酪蛋白酸钠：应符合 QB/T 3800 的要求。

4.1.7 蒸餾单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。

4.1.8 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1904 的要求。

4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 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 | 呈均匀一致的乳白色或微灰白色，添加的配料应具有该品种应有之色泽 | 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 | 具有该品种应有的香味和滋味，香气协调，口感柔和，添加的配料具有该品种应有的滋味和气味，无异味 | |
| 性 状 | 呈均匀的乳浊液，久置允许稍有脂肪上浮和蛋白质下沉，但摇匀后仍能保持均匀一致，添加的固体颗粒悬浮或沉在液体中 | |
| 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℃以折光计法), % | ≥ 6.0 | GB/T 12143 |
| 蔗糖物, g/100g | ≥ 15.0 | GB/T 10786 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 0.5 | GB 5009.5 |
| 脂肪, g/100g | ≥ 0.8 | GB 5009.6 |
| 总砷(以As计), mg/kg 或 L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅(Pb), mg/kg 或 L | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 锡, mg/kg 或 L | ≤ 150 | GB 5009.16 |

a)仅适用于马口铁罐装产品。

4.4 微生物指标

4.4.1 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。

4.4.2 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 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/ml或CFU/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/ml或CFU/g) | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/ml或CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |

表3 微生物限量(续)

| 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 | |
| 霉菌、酵母/(CFU/ml或CFU/g) ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。 | | | | | |

4.5 净含量

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

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

每批产品按包装瓶(罐或杯或碗)的1%随机抽样,不足1千瓶(罐或杯或碗)件者按1千(罐或杯或碗)计。每批产品抽样数量不少于12瓶(罐或杯或碗),抽样数量的1/4用于感官和理化指标检验,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。

7.3 出厂检验

产品出厂须经公司检验部门逐批检验,检验合格后并签发合格证(章)后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、可溶性固形物、固形物、蛋白质、脂肪、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)、标签。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面的考核,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;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更改主要生产设备,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异时;

- 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和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包装采用一次性聚乙烯PE瓶(或杯或碗)或马口铁罐包装,应分别符合GB 9687、GB/T 17590的要求。运输用纸箱应符合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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无气污染;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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下,原味清补凉产品保质期为18个月,清补凉产品保质期为12个月。