

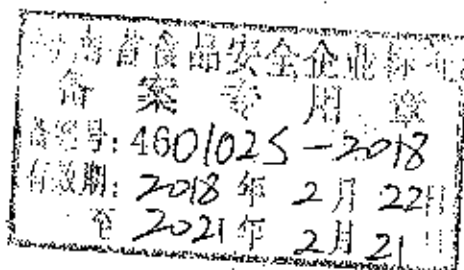
# Q/KM

## 海南省食品安全企业标准

Q/KM 0008S—2018

代替 Q/KM 0008S—2015

### 椰子汁



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 0008S—2015《椰子汁》。

本标准与 Q/KM 0008S—2015 相比主要修改如下：

——规范性引用文件删除 GB/T 5009.14《食品中锌的测定》、GB/T 5009.16《食品中铁、镁、锰》等；

——修改产品分类；

——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；

——微生物限量增加沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的指标要求；

——修改产品保质期椰子汁与果肉椰子汁为 12 个月，原味椰子汁与原味果肉椰子汁为 18 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 8—2005、Q/KM 8—2009、Q/KM 0008S—2012、Q/KM 0008S—2015。

# 椰子汁

## 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、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的椰子汁产品的生产控制、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 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精
- 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 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 4806.5 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 食品中镉的测定
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 9106.1 包装容器 铝易开盖铝两片罐  
 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 蒸馏单硬脂酸甘油酯  
 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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气  
 QB 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶  
 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 原珠椰子汁

以新鲜椰子果肉、饮用水、白砂糖为主要原料，添加或不添加酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯，经加工、调配等工序后，再经高温杀菌或无菌包装制成的乳状椰子汁植物蛋白饮料。

#### 3.2 原味果肉椰子汁

以新鲜椰子果肉、饮用水、白砂糖为主要原料，添加或不添加椰纤果、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯，经加工、调配等工序后，再经高温杀菌或无菌包装制成的乳状椰子汁植物蛋白饮料。

#### 3.3 椰子汁

原味椰子汁再添加羧甲基纤维素钠、 $\beta$ -环状糊精，经加工、调配等工序后，再经高温杀菌或无菌包装制成的乳状椰子汁植物蛋白饮料。

#### 3.4 果肉椰子汁

原味果肉椰子汁再添加羧甲基纤维素钠、 $\beta$ -环状糊精，经加工、调配等工序后，再经高温杀菌或无菌包装制成的乳状椰子汁植物蛋白饮料。

### 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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 椰果：应符合 DB 46/42 的要求。
- 4.1.5 酪蛋白酸钠：应符合 QB/T 3800 的要求。
- 4.1.6 蒸餾单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.7 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.9  $\beta$ -环状糊精：应符合 GB 1886.180 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，有光泽	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，品尝滋味
滋味与气味	椰子汁呈均匀、细腻的乳油液状，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致并在 4h 内无分层现象，允许有少量沉淀和油脂析出上浮或挂壁；果肉或椰果呈薄片状，质地结实	
性 状	具有天然椰子汁应有的滋味和香气，无异味；椰果具有椰子香味；椰果有弹性，无异味	
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℃折光计法), %	≥ 8.0	GB/T 12143
固形物 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 2.5	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 <sup>b</sup> , mg/kg 或 L	≤ 150	GB 5009.16

a仅适用于果肉椰子汁产品；b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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/ml 或 CFU/g)	5	2	$10^1$	$10^1$	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
霉菌和酵母/ (CFU/ml 或 CFU/g) $\leq$	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）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（适用于添加椰果的椰子汁或原味椰子汁）、蛋白质、脂肪、微生物（罐装产品做商业无菌检验，其他包装产品检验菌落总数、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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 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

产品内包装采用聚乙烯PE瓶(或杯或碗)应符合GB 4806.7或GB/T 28118的要求，玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，铝罐应符合GB 9106.1的要求，马口铁罐应符合GB/T 17590的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6643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

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；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。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，椰子汁、果肉椰子汁产品保质期为12个月，原味椰子汁、原味果肉椰子汁产品保质期为18个月。