

Q/YL

海南省食品安全企业标准

Q/YL 0006S—2018

椰汁（奶）清补凉

海南省食品安全企业标准
椰汁（奶）清补凉
标准号：46 0133S-2018
发布日期：2018年3月29日
实施日期：2018年3月28日

2018-02-20 发布

2018-03-10 实施

海南椰龙食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由海南椰龙食品工业有限公司提出。
本标准由海南椰龙食品工业有限公司负责起草。
本标准主要起草人：唐光荣、周兆仁。
本标准为首次发布。

椰汁（奶）清补凉

1 范围

本标准规定了椰汁（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。

本标准适用于以椰肉汁为主要原料，添加饮用水、椰纤果、麦仁、西米、薏米、玉米、红豆、绿豆、花生、白砂糖、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯调配后，经灌装、封口、杀菌等工序加工而制成的植物蛋白饮料椰汁（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/T 10462 绿豆
- 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、双硬脂酸甘油酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪氨酸钠)
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 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 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 饮料企业良好生产规范
 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
 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
 NY/T 519 食用玉米
 国家质量技术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》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 椰子果肉：应符合 NY/T490 的要求。
 3.1.2 麦仁、西米、薏米、玉米、红豆、绿豆：应选用无公害、腐烂变质的原料，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
 3.1.3 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.6 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
 3.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 3.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
 3.1.9 单、双硬脂酸甘油酯：应符合 GB 1886.65 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	汁液呈乳白或微灰白色，添加的固形物具有该品种应有的色泽	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
滋味与气味	具有椰子应有的香味和滋味，香气协调，口感柔和，添加的固形物颗粒具有该品种应有的滋味和气味，无异味	

项 目	要 求	检 验 方 法
滋味与气味	具有椰子应有的香味和滋味, 香气协调, 口感柔和, 添加的固形物颗粒具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	质, 并嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
状 态	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, 添加的固形物颗粒均匀沉淀或悬浮在液体中	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

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), %	≥ 0.4	GB/T 12143
固形物, %	≥ 20.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
锡, mg/kg (仅适用于马口铁罐装产品)	≤ 200	GB 5009.16

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 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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	0	20	—	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	0	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	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n为同一批次产品应采样值。样品的处理及采集按GB 4789.1和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》的要求, 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

以同一批原料、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：感官要求、净含量、蛋白质、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。

- 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 8 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

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。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用塑料瓶包装，金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求；塑料包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.5、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条件下，保质期为：铁罐包装产品保质期为18个月，塑料瓶包装产品保质期为12个月。