

# Q/YC

## 海南省食品安全企业标准

Q/YC 0001S—2018

代替 Q/YC 0001S—2015

### 植物蛋白饮料 椰子汁

海南省食品安全企业标准  
 备案号: 46 0141S-2018  
 发布日期: 2018年 3月30日  
 实施日期: 至 2021年 3月29日



2018-03-30 发布

2018-04-30 实施

海口椰彩食品有限公司

发布

## 植物蛋白饮料 椰子汁

### 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子汁的产品分类、技术要求、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章规定的椰子汁产品的生产控制、检验和贮运等环节。

### 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（又名酪氨酸钠）
- 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 4789.2 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 4806.7 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 饮料生产卫生规范
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

表 1 感官要求 (续)

项 目	要 求		检 验 方 法
滋味与 气味	具有椰子果肉特有的滋味与气味, 无异味	具有椰子应有的香味和滋味, 香气协调, 口感柔和, 添加的椰纤果粒具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	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。
状 态	呈均匀、细腻的乳浊液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	呈均匀的乳浊液, 久置允许有少量脂肪上浮和蛋白质下沉, 但摇匀后能保持均匀一致, 添加的椰纤果粒悬浮在液体中	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

## 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
	椰子汁	果肉椰子汁	
可溶性固形物 (20℃, 以折光计), % $\geq$	8.0	4.0	GB/T 12143
固形物, g/100g $\geq$	--	3.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100g $\geq$	0.5	0.5	GB 5009.5
脂肪, g/100g $\geq$	1.0	1.0	GB 5009.6
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.3		GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg $<$	150		GB 5009.16

注: 锡仅适用于金属罐装椰子汁。

## 4.4 微生物限量

- 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 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25mL 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 ml	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 ml	5	2	1	10	GB 4789.3-中平板计数法
椰菌, CFU/g 或 ml $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 ml $\leq$	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 或 ml	1000CFU/g 或 ml	GB 4789.10 第二法

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

## 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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品内包装采用金属罐包装或塑料瓶包装，金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求；塑料瓶包装材料应符合GB 4806.7的要求。运输外包装用的瓦楞纸箱应符合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，产品保质期为12个月。