

ICS 67.160.20  
X 51

# Q/YMX

## 海南省食品安全企业标准

Q/YMX 0003S—2018

### 植物蛋白饮料 椰汁清补凉

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460143S-2018  
有效期: 2018年3月30日  
至 2021年3月29日



2018-03-01 发布

2018-03-25 实施

海南亚马逊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南亚马逊食品有限公司提出。  
本标准由海南亚马逊食品有限公司起草。  
本标准的主要起草人：符悦强、梁安海。  
本标准为首次发布。

# 植物蛋白饮料 椰汁清补凉

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料清补凉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以饮用水、椰子果肉汁、白砂糖、椰纤果、银耳、麦仁、红豆、绿豆、玉米、西米、食品添加剂（山梨酸、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠等）为原料，经处理、蒸煮、调配、灌装、封口、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料清补凉的生产控制、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 1886.186 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 商业无菌的检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中黏度的测定
- 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 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 10462 绿豆  
 GB 10617 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯(丙二醇法)  
 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 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 519 食用玉米  
 NY/T 599 红小豆  
 NY/T 834 银耳  
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果  
 QB/T 2665 热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)瓶  
 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 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 椰子果肉：应符合 NY/T 490 的要求。  
 3.1.5 银耳：应符合 NY/T 834 的要求。  
 3.1.6 玉米：应符合 NY/T 519 的要求。  
 3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。  
 3.1.8 麦仁、西米：应符合 GB 2715 的要求。  
 3.1.9 红豆：也叫赤豆，应符合 NY/T 599 的要求。  
 3.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。  
 3.1.11 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。  
 3.1.12 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。  
 3.1.13 山梨酸：应符合 GB 1886.186 的要求。  
 3.1.14 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 1986 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	
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), %	≥ 0.4	GB/T 12143
固形物, g/100g	≥ 20.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
铅(以Pb计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.11
山梨酸, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

### 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，其微生物限量应符合表3的规定。

## 4 微生物限量

项 目	采样方案及限值(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 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 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	1000CFU/g	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值, M为指标的最高安全限值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

### 4.1 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 5 食品添加剂

5.1.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.1.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 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规格产品为一组批。

### 7.2 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。

### 7.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：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）。

### 7.4 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产 3 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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

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

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/T 2665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他形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

## 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，防挤压、碰撞、冻结。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，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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包装、运输、贮存的要求下，产品保质期为：金属罐包装18个月，塑料瓶和纸盒包装12个月。