

ICS 67.160.20

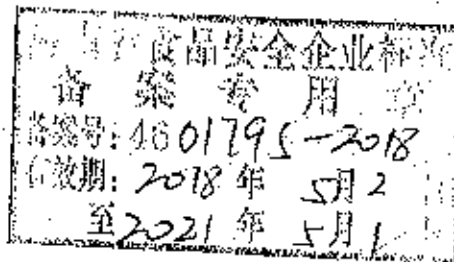
X 51

# Q/HYGY

## 海南食品安全企业标准

Q/HYGY 0003S—2018

### 植物蛋白饮料 风味椰子汁



2018-04-01 发布

2018-05-01 实施

海南椰岛（集团）股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南椰岛（集团）股份有限公司提出。  
本标准由海南椰岛（集团）股份有限公司起草。  
本标准主要起草人：罗长龙、朱转。  
本标准为首次发布。

# 植物蛋白饮料 风味椰子汁

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料风味椰子汁的产品分类、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。

本标准适用于以鲜椰肉汁、白砂糖、水为主要原料，添加或不添加豆类（浓缩汁）、咖啡（粉）、水果（浓缩汁），以酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精等为辅料，经调配、均质、包装、杀菌等加工而制成的风味椰汁的生产控制、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 1886.65 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 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 罐头食品商业无菌检验

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定方法

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定方法

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 10461 小豆

- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 490 椰子果  
 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》  
 国家质量监督检验检疫总局第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

根据产品添加红小豆、咖啡粉、食用香精等辅料不同分为：红豆味椰子汁、布丁味椰子汁、咖啡味椰子汁、水果味椰子汁（香蕉味、芒果味、菠萝味、草莓味、木瓜味等）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜榨椰肉汁：应符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁，果肉应新鲜、成熟适中、风味正常，无病虫害，无腐烂，无褐变现象。
- 4.1.2 红小豆：应符合 GB/T 10461 的要求。
- 4.1.3 咖啡粉：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.8 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.9 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.10 水果浓缩汁：应符合 GB 17325 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	具有该产品应有的色泽, 均匀一致	将样品充分搅匀后, 取约100ml 样品于洁净的样品杯中, 置于明亮处, 用肉眼观察其色泽、性状及杂质; 并嗅其气味, 品尝其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味, 香气协调, 甜度适中, 无异味	
状 态	呈均匀细腻的乳浊液, 久置后允许有少量脂肪上浮或沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	
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的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物 (20℃; 以折光计), %	≥ 8.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100ml 或 g	≥ 0.6	GB 5009.5
脂肪, g/100ml 或 g	≥ 1.0	GB 5009.6
总砷 (以As计), mg/L 或 kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L 或 kg	≤ 0.3	GB 5009.12
锡 (以Sn计), mg/L 或 kg	≤ 230	GB 5009.16

锡仅适用于金属铁罐包装产品。

## 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 或/25ml 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml 或 g	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml 或 g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml 或 g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ml 或 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/ml 或 g	1000CFU/ml 或 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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 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

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12瓶（罐），抽样数量的3瓶（罐）用于感官检查和理化指标检验，6瓶（罐）用于微生物指标检验，3瓶（罐）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

产品出厂前，应由检验部门按本标准规定逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、蛋白质、可溶性固形物、微生物（罐装产品做商业无菌检验，其它包装产品检验菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目。其他项目做不定期抽检。

### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，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的，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的，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》的要求。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

产品内包装用金属罐包装或塑料瓶包装或纸盒无菌包装；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 4806.7 的要求，纸盒无菌包装应符合 GB/T 18192 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 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

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，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条件下，产品保质期为 12 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
原料要求

A.1 咖啡粉质量要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 咖啡粉质量要求

项 目	
色 泽	褐色至棕褐色, 色泽均匀一致
滋味和气味	溶解后具有纯正的咖啡的芳香及苦味, 无异味
性 状	细小颗粒状, 无杂质, 无粘团现象
水 分, g/100g	≤4.5
灰 分, g/100g	≤9.0
溶解度, g/100g	≥95
咖啡因, g/100g	≥1.0
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.8
菌落总数, CFU/g	≤10
大肠菌群, MPN/100g	≤3
霉菌, CFU/g	≤20
酵母, CFU/g	≤20
致病菌 (肠道致病菌, 致病性球菌)	不得检出