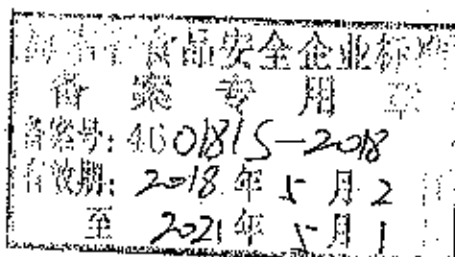


Q/XDYS

海南新大食品有限公司企业标准

Q/XDYS 0008S—2018

植物蛋白饮料 调味椰子汁



2018-04-08 发布

2018-05-01 实施

海南新大食品有限公司 发布

- 4.1.11 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.12 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.13 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 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
	果肉椰子汁	椰子汁	
色 泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致		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	具有独特的椰子和该品种应有的滋味和气味，香气协调，无异味		
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液；久置后允许稍有分层，允许有椰纤果沉降于料液中，允许有微量沉淀	呈均匀、细腻的乳浊液；久置后允许稍有分层，允许有微量沉淀	
杂 质	无正带视力可见外来杂质		

4.3 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
	果肉椰子汁	椰子汁	
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	1.0	GB 5009.6
可溶性固形物 (以 20°C 折光计), %	≥	3.0	GB/T 10796
固形物, g/100g	≥	2.5	GB/T 10786
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255

注：其中锡指标要求仅适用于金属罐装产品。

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 微生物指标

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	100	1000	GB 4789.2

表3 微生物限量(续)

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g \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	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》的规定,按JJF1070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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

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

在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

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批进行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(经商业无菌生产的产品检商业无菌,非商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群)为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

7.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,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、贮存与运输

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,运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用马口铁罐应符合GB/T 17590的规定,PE塑料瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.7的规定。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 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。

8.4 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。

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)
速溶咖啡粉质量要求

A.1 定义

速溶咖啡粉是指纯咖啡豆经烘烤、水提取、干燥等工艺制成的速溶于水的微造粒咖啡粉，适用于食品加工工业。

A.2 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表A.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	褐色至深褐色，色泽均匀
滋味与气味	典型的咖啡滋味和香味
性 状	结构疏松的干燥颗粒或粉，允许有少量焦粒
杂 质	无正常视力可见外来杂质

A.3 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 5.0
咖啡因, g/100g	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0

A.4 微生物指标

应符合表 A.3 的规定。

表A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出