

# Q/YYS

## 海南省食品安全企业标准

Q/YYS 0018S—2018

### 果粒饮料

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 46 01835-2018  
有效期: 2018年 5月 31日  
至 2021年 5月 2日

2018-04-01 发布

2018-04-30 实施

海南省椰园实业有限公司

发布

## 前 言

本标准由海南省椰园实业有限公司提出。  
本标准由海南省椰园实业有限公司起草。  
本标准主要起草人：林锦全、江炳进。  
本标准为首次发布。

# 果粒饮料

## 1 范围

本标准规定了果粒饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、食品添加剂、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮运的要求。

本标准适用于以水，添加或不添加椰浆为原料，以椰纤果、菠萝、银耳、红枣、桔片、白砂糖、果葡糖浆为辅料，添加或不添加羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、黄原胶、单硬脂酸甘油酯、酪蛋白酸钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、甜蜜素、海藻酸钠、乳酸钙、食用香精经调配、过滤、均质、灌装、杀菌或无菌包装等系列工序制成的椰果粒饮料的生产控制、检验和销售等环节。

## 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 1886.21 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

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 4806.1 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5835 红枣  
 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)  
 GB 15612 食品添加剂 单硬脂酸甘油酯  
 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/T 20882 果葡糖浆  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 NY/T 450 菠萝  
 NY/T 834 银耳  
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 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 椰子果肉：应符合 NY/T 490 的要求。  
 3.1.2 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。  
 3.1.3 菠萝：应符合 NY/T 450 的要求。  
 3.1.4 银耳：应符合 NY/T 834 的要求。  
 3.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。  
 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。  
 3.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。  
 3.1.8 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。  
 3.1.9 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。  
 3.1.10 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

- 3.1.11 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.12 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 3.1.13 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.14 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.15 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.17 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 3.1.18 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 3.1.19 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.20 乳酸钙：应符合 GB 1886.21 的要求。
- 3.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯：应符合 GB 1886.47 的要求。
- 3.1.22 乙醛磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.23 食用香精：应符合 GB 30616 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	应具有与品名相符的产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味	
性状	液体，允许有少量果肉细小颗粒悬浮或下沉	
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), %	≥ 7.0	GB/T 12143
固形物含量, g/100g	≥ 20.0	GB/T 10786
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12

### 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 或/25mL 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	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量值; M 为指标的最低安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 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》的规定, 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

以同一批投料、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。

### 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

产品出厂前, 须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验, 检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、固形物含量、净含量、菌落总数、大肠菌群 (罐装产品按商业无菌检验), 其他项目作不定期抽检。

### 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。

## 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》的要求，运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

产品包装用塑料应符合 GB 4806.1 及 GB 4806.2 的规定，运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 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、防晒晒；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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，并有防尘、防虫、防鼠设施；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 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。