

ICS 67.160.20
X 51

Q/SCT

海南省食品安全企业标准

Q/SCT 0002S—2020
代替 Q/SCT 0002S—2017

植物蛋白饮料 椰奶清补凉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46 02795-2020
有效期: 2020年9月21日
至 2023年9月20日

2020-09-10 发布

2020-09-20 实施

文昌三采田食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/SCT 0002S—2017《植物蛋白饮料椰奶清补凉》。

本标准与Q/SCT 0002S—2017相比，主要修改如下：

——按GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》修订微生物指标。

本标准由文昌三采田食品有限公司提出。

本标准由文昌三采田食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑亮、潘少辉。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/SCT 0002S—2013、Q/SCT 0002S—2017。

植物蛋白饮料 椰奶清补凉

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰奶清补凉的产品分类、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。

本标准适用于以椰肉汁为主要原料，添加饮用水、椰纤果、麦仁、西米、玉米、红豆、白砂糖、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、吐温 60等）等为辅料，经过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料椰奶清补凉的生产控制、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 1353 玉米
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 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 5009.12 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 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)
 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 1522 椰子产品 椰纤果
 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》

3 产品分类

按产品等级分为：特级和一级两种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰肉汁：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子果肉后再榨的汁。
 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 4.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的要求。
 4.1.5 麦仁、红豆：应选用无虫害、腐烂变质的原料，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
 4.1.6 西米：应符合 GB 2713 的要求。
 4.1.7 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
 4.1.8 吐温 60：应符合 GB 25553 的要求。
 4.1.9 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 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 | 汁液呈乳白或微灰白色，添加的配料应具有该品种应有之色泽 | 取适量试样置于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，添加的配料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，添加的固态颗粒悬浮或沉在液体中 | |
| 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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
