

# Q/HGY

## 海南省食品安全企业标准

Q/HGY 0001S—2020

代替 Q/HGY 0001S—2018

### 植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4604675-2020  
有效期: 2020年11月2日  
至 2023年11月1日

2020-10-10 发布

2020-11-10 实施

海南国椰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/HGY 0001S—2018《植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁》。

本标准与Q/HGY 0001S—2018相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性文件；

——增加了产品类别。

本标准由海南国椰食品有限公司提出。

本标准由海南国椰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：田金城、陈征文。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HGY 0001S—2015、Q/HGY 0001S—2018。

# 植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁的技术要求、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。

本标准适用于第3章规定的植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁的生产控制、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精
- 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 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 4806.7 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/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- 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 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯

- 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 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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（含 1 号修改单）
- NY/T 490 椰子果
- 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》

### 3 产品分类

#### 3.1 鲜榨椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，经清洗、破碎、压榨、过滤，添加白砂糖，蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠，添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、环状糊精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食用香精等混合调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的椰子汁。

#### 3.2 鲜榨果肉椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，经清洗、破碎、压榨、过滤，添加白砂糖，蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠为辅料，添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、环状糊精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食用香精等混合调配、均质，添加椰纤果后灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的含果肉椰子汁。

#### 3.3 鲜榨无糖椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，经清洗、破碎、压榨、过滤，添加蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、食用香精为辅料，经混合调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的总糖 $\leq 0.5\text{g}/100\text{ml}$ 椰子汁。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果肉：应用符合 NY/T 490 的椰子果破开取的椰子果肉。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.4 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.5 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.6 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.7 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.8 环状糊精：应符合 GB 1886.180 的要求。

- 4.1.9 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.10 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.1.11 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.12 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 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
	鲜榨椰子汁	鲜榨无糖椰子汁	鲜榨果肉椰子汁	
色 泽	汁液呈乳白或微灰白色		汁液呈乳白或微灰白色，添加的椰纤果粒应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
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		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，添加的椰纤果粒悬浮或沉在液体中	
滋味与气味	具有椰子应有的香味和滋味，无异味		具有椰子应有的香味和滋味，添加的椰纤果粒具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
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 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		鲜榨椰子汁	鲜榨无糖椰子汁	鲜榨果肉椰子汁	
固形物, g/100g	≥	—		2.0	GB/T 10786
总糖 (以蔗糖计), g/100ml	≤	—	0.5	—	GB 5009.8
可溶性固形物 (20℃折光计), g/100g 或 ml	≥	3.0			GB/T 12143
蛋白质, g/100g 或 ml	≥	0.5			GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg 或 L	≤	0.25			GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg 或 L	≤	0.25			GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg 或 L	≤	0.3			GB/T 5009.140

注：食品添加剂按标签内容进行检测。

#### 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，其微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 H	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 ml ≤	5	2	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 ml ≤	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g 或 ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 ml ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g 或 ml	1000 CFU/g 或 ml	GB 4789.10

注：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》的要求。按JJF 1070的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

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

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或2L，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

产品须经工厂检验部门逐批进行检验，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、固形物、蛋白质、微生物指标（经商业无菌生产的产品检验商业无菌，非经商业无菌生产的产品检验菌落总数和大肠菌群）、标签等。

##### 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、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 17590或GB/T 18192的要求。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 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

在符合本标准规定条件下,产品保质期为12个月。