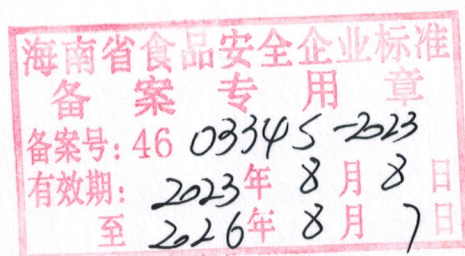


Q/PXY

海南省食品安全企业标准

Q/PXY 0025S—2023

植物蛋白饮料生椰乳（汁）燕麦羹（饮品）



2023-07-15 发布

2023-08-15 实施

海南品香园食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。

本标准由海南品香园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林和伟、莫齐燕、吴达开。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料生椰乳（汁）燕麦羹（饮品）

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料生椰乳（汁）燕麦羹（饮品）的产品技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜椰肉汁、水、白砂糖、燕麦、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯等）等为主要原料，添加或不添加椰纤果、银耳、西米、麦仁、红豆、青豆、玉米、薏仁、莲子、绿豆等辅料，经过滤、调配、均质、灌装、封罐、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料生椰乳（汁）燕麦羹（饮品）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 1886.65 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 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 4789.15 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 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
 NY/T 409 椰子果
 NY/T 834 银耳
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜椰肉汁：选用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子肉榨汁。
 3.1.2 燕麦：应符合 NY/T 892 的要求
 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.4 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
 3.1.5 水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.6 麦仁、薏仁、红豆、青豆、玉米、莲子、绿豆等：应新鲜、无病虫害、无腐烂变质，污染物限量和农药最大残留量限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
 3.1.7 银耳：应符合 NY/T 834 的要求。
 3.1.8 西米：应符合 GB 2713 的要求。
 3.1.9 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 3.1.10 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
 3.1.11 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 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	液汁呈乳白色或微灰白色，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与气味，无异味	
性 状	呈均匀乳浊液，久置允许稍脂肪上浮和蛋白质下层，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态中	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20℃折光法), %	≥ 5.0	GB/T 12143
固形物, g/100g	≥ 20.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 (以Sn计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

注: 金属罐包装产品需要检锡指标。

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 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
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

注: 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的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。

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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证（章）方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、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，非经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。

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) 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异时；
- d) 长期停产6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、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 17590的要求，塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

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。运输过程中不应接近热源，并防止冰冻。

7.4 贮存

产品应储存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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，储存过程中不应接近热源，并防止冰冻。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
