

ICS 67.160.20  
X 50

# Q/QZMY

## 海南省食品安全企业标准

Q/QZMY 0007S—2024

代替 Q/QZMY 0007S—2020

### 植物蛋白饮料 椰子汁

2024 - 04 - 01 发布

2024 - 04 - 30 实施

琼海中原甄想食品有限公司 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《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。

本标准代替 Q/QZMY 0007S—2021《植物蛋白饮料 椰子汁》。

本标准与 Q/QZMY 0007S—2021 相比，主要变化如下：

——修改感官要求中的滋味与气味；

——修改铅的指标值；

——删除微金黄色葡萄球菌指标。

标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司提出。

本标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司起草。

本标准主要起草人：李英慧、曾春妹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QZMY 0007S—2012、Q/QZMY 0007S—2015、Q/QZMY 0007S—2017、Q/QZMY 0007S—2020。

。

# 植物蛋白饮料 椰子汁

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子汁的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜椰子为原料，经去壳、削皮、清洗、破碎、压榨、添加白砂糖、食品添加剂（酪氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、 $\beta$ -环状糊精）或椰纤果经过调配、均质、罐装、封口、杀菌等工艺制成的植物蛋白饮料椰子汁产品的生产控制、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 1886.180 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（又名酪氨酸钠）

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱或双瓦楞纸箱

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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
 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  
 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 产品分类

#### 3.1 鲜榨型椰子汁

以新鲜椰子肉、白砂糖为原料，添加酪氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、 $\beta$ -环状糊精等添加剂，经压榨、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 鲜榨型果肉椰子汁

以新鲜椰子肉、椰纤果、白砂糖为原料，添加酪氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、 $\beta$ -环状糊精等添加剂，经压榨、调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的果肉椰子汁。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。  
 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。  
 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。  
 4.1.4 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。  
 4.1.5 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。  
 4.1.6 蔗糖脂肪酸酯 应符合 GB 1886.27 的要求。  
 4.1.7 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。  
 4.1.8  $\beta$ -环状糊精：应符合 GB 1886.180 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  |
|-----|--------------------------------|--|---|
|     | 鲜榨型椰子汁                         | 鲜榨型果肉椰子汁                                     |   |
| 色 泽 | 呈均匀一致的乳白色或淡灰白色                 | 呈均匀一致的乳白色或淡灰白色，椰纤果呈白色或浅黄色                    | 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 | 质地均匀、细腻液体，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致 | 质地均匀、细腻液体，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致，果肉椰子汁里有少量椰果小块 |   |

| 项 目   | 要 求                |                             | 检验方法 |
|-------|--------------------|-----------------------------|------|
|       | 鲜榨型椰子汁             | 鲜榨型果肉椰子汁                    |      |
| 滋味与气味 | 具有椰子汁特有的滋味和香味, 无异味 | 具有椰子汁特有的滋味和香味, 椰纤果有咀嚼感, 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                            |
|---------------------------------|--------|----------|---------------------------------|
|                                 | 鲜榨型椰子汁 | 鲜榨型果肉椰子汁 |                                 |
| 固形物, %                          | —      | 4.0      | GB/T 10786                      |
| 可溶性固形物 (20℃折光计), % $\geq$       | 8.0    |          | GB/T 12143                      |
| 脂肪, g/100g 或 ml $\geq$          | 1.0    |          | GB 5009.6                       |
| 蛋白质, g/100g 或 ml $\geq$         | 0.5    |          | GB 5009.5                       |
| 铅 (以 Pb 计), mg/100g 或 ml $\leq$ | 0.2    |          | GB 5009.12                      |
| 锌、铜、铁总和 mg/kg 或 L $\leq$        | 20.0   |          | GB5009.13、GB5009.14 和 GB5009.90 |

#### 4.3 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或/25mL表示) |   |        |        | 检验方法       |
|-------------------------|--------------------------------|---|--------|--------|------------|
|                         | n                              | c | m      | M      |            |
| 菌落总数, CFU/g 或 mL $\leq$ | 5                              | 2 | $10^2$ | $10^4$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g 或 mL $\leq$ | 5                              | 2 | 1      | 10     | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/ g 或 mL $\leq$  | 20                             |   |        |        | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/ g 或 mL $\leq$  | 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。

#### 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JJF 1070的规定的的方法进行测定。

### 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1000件者按1000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。

### 7.3 出厂检验

产品须经工厂检验部门逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

### 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) 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。

### 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和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

产品包装用金属罐应符合GB/T 17590的要求。产品过度包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 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18个月。

---