

Q/YJSJ

海南省食品安全企业标准

Q/YJSJ 0008S—2024
代替 Q/YJSJ 0008S—2021

植物蛋白饮料 真椰乳

2024-11-10 发布

2024-11-20 实施

椰树集团有限公司 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/YSJ 0008S—2021《植物蛋白饮料 醇椰乳》。

本标准与Q/YSJ 0008S—2021相比，主要修改如下：

- 标准名称改为《植物蛋白饮料 真椰乳》；
- 引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由椰树集团有限公司提出。

本标准由椰树集团有限公司起草。

本标准同时适用于：海南椰家乐食品饮料有限公司（地址：海南省海口市龙华路41号）、海南椰果饮料有限公司（地址：海南省海口市保税区海口国家高新技术产业开发区美安狮子岭工业园火炬路内径二公里处北侧）、海南椰家豆食品饮料有限公司（地址：海南省海口市龙华路41号）。

本标准主要起草人：韩旻、严曼。

本标准代替标准历次版本发布情况：

- Q/YSJ 0008S—2021。

植物蛋白饮料 真椰乳

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料真椰乳的术语和定义、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的植物蛋白饮料真椰乳的生产控制、检验、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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.65 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（又名酪朊酸钠）

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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 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 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 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 490 椰子果

国家质量监督检验检疫总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

真椰乳

以鲜椰肉汁为原料，添加鲜椰子水、水、白砂糖、食用盐、椰子油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠、碳酸氢钠中的两种或多种为辅料，经调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装或无菌包装等生产工艺制成的植物蛋白饮料。产品名称也可命名为“醇椰乳（奶、浆、汁）”、或者“浓椰乳（奶、浆、汁）”、或者厚椰乳（奶、浆、汁）、或者“真椰乳（奶、浆、汁）”等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜椰肉汁：应选用符合 NY/T 490 的椰子果取肉榨汁而得，应无异味、无变质。

4.1.2 鲜椰子水：应选用符合 NY/T 490 的椰子果剖开取水，应无异味、无变质。

4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.6 椰子油：应符合 GB 2716 的要求。

4.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。

4.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。

4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。

4.1.10 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的要求。

4.1.11 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 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	汁液呈均匀一致的乳白色或微灰白色，有光泽	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
气味与滋味	具有该产品应有的香气与滋味，细腻滑润，甜度适中，无异味	
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有脂肪上浮及少量沉淀，但经摇匀后仍呈均匀状态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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℃,按折光计),%	≥	9.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	4.0	GB 5009.6
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注:样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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,并按JJF 1070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10个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，3个包装样品用于感官检查和理化指标检验，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

7.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准规定进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有质量合格证明的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

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) 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、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，同时标注蛋白质含量。外包装贮运图示应符合GB/T 191的规定，同时应标明产品名称、规格、生产单位名称及地址、生产日期及保质期等内容。

8.2 包装

产品采用纸塑铝复合软包装或塑料瓶包装，包装材料应符合GB/T 18192或GB 4806.7的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装、混运。运输途中应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。
