

# Q/HYSJ

## 海南省食品安全企业标准

Q/HYSJ 0015S—2024  
代替 Q/HYSJ 0015S—2020

### 椰奶咖啡固体饮料

2024 - 10 - 10 发布

2020 - 11 - 10 实施

## 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/HYSJ 0015S—2020《椰奶咖啡（固体饮料）》。

本标准与Q/HYSJ 0015S—2020相比，主要变化如下：

——产品名称修改为《椰奶咖啡固体饮料》；

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准附录A规范性附录。

本标准由海南椰世界食品有限公司提出。

本标准由海南椰世界食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李尤才、李斌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYSJ 0015S—2012、Q/HYSJ 0015S—2015、Q/HYSJ 0015S—2020。

# 椰奶咖啡固体饮料

## 1 范围

本标准规定了椰奶咖啡固体饮料技术要求、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。

标准适用于以椰子粉、咖啡粉、白砂糖、植脂末等为原料，经混合、包装等生产工艺制成的椰奶咖啡固体饮料的生产控制、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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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

QB/T 4791 植脂末

DB46/T 69 椰子粉

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 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。

3.1.2 速溶咖啡粉：应符合附录 A 的要求。

3.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

3.1.4 白砂糖：符合 GB/T 317 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	呈浅棕褐色与白色相间色	取适量试样置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下观察其色泽和性状。按标签上所述的食用方法于透明烧杯内用80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质
性 状	呈疏松粉状，细度均匀，无结块，冲溶后呈均匀混悬液	
滋味与气味	具有椰奶咖啡特有的香气和滋味，无其他异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.4
咖啡因, g/100g	≥ 0.2	GB 5009.139
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.8
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

### 3.4 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 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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 4789.25 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

#### 5 检验规则

##### 5.1 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规格产品为一组批。

##### 5.2 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。

##### 5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 5.4 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

##### 5.5 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。

#### 6 标签、标志、包装、运输、贮存

##### 6.1 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。

##### 6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以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。

### 6.3 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。

### 6.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、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。

## 7 保质期

在符合本标准要求条件下，产品保质期为12个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
速溶咖啡粉质量要求

### A.1 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	褐色与棕褐色
性 状	均匀颗粒或粉状，具有良好的流动性和松散性，无结块现象
气味与滋味	具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异杂味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

### A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 4.5
灰分, g/100g	≤ 10.0
溶解度, g/100g	≥ 95.0
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 20.0
咖啡因, g/100g	≥ 2.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 1.0

### A.3 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表 A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行