

Q/YYT

海南省食品安全企业标准

Q/YYT 0001S—2024(第3版)
代替 Q/YYT 0001S—2024(第2版)

植物蛋白饮料 椰奶清补凉

2024-09-27 发布

2024-10-22 实施

海南椰语堂食品有限公司 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/YYT 0001S—2024（第2版）《植物蛋白饮料 椰奶清补凉》。

本标准与Q/YYT 0001S—2024（第2版）相比，主要修改如下：

——修订原料及相应要求；

——修订包装材料要求。

本标准由海南椰语堂食品有限公司提出。

本标准由海南椰语堂食品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵玉明、李林君。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/YYT 0001S—2017、Q/YYT 0001S—2019、Q/YYT 0001S—2020、Q/YYT 0001S—2021、Q/YYT 0001S—2024、Q/YYT 0001S—2024（第2版）。

植物蛋白饮料 椰奶清补凉

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰奶清补凉的产品分类、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。

本标准适用于以椰肉汁、厚椰乳、饮用水为主要原料，添加辅料（白砂糖、红糖、食用盐、低聚果糖、结晶果糖、生姜、鹧鸪茶、茉莉花茶、红茶、绿茶、乌龙茶、椰纤果、麦仁、西米、玉米、红豆、青豆、椰子果肉、绿豆、通心粉、凉粉块、薏米、西米露、汤圆、冬瓜意、芋圆、椰奶、牛奶、红枣、西瓜丁、葡萄干、鹌鹑蛋、花生仁、百合、银耳、桂圆肉、莲子、菠萝丁、黄桃果肉、芒果果肉、果酱、藜麦、胶原蛋白、燕窝、燕麦、马蹄、水果果粒等其中多种组合）、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖、碳酸氢钠等其中多种组合）等，经过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料椰奶清补凉的生产控制、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 1353 玉米

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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4789.10 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 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 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 5009.8 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 5009.16 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 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
- GB/T 22474 果酱
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖
- GB/T 24693 聚丙烯饮用吸管
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 41220 食品包装用复合塑料盖膜
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果
- NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
- SB/T 10423 速冻汤圆
- DBS46/ 001 食品安全地方标准 鹧鸪茶
- DB46/T 107 椰子浆
- 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

按产品等级分为：特级和一级。

按添加原辅料不同分为：椰奶清补凉、低糖椰奶清补凉、无糖椰奶清补凉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰肉汁：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子果肉后再榨的汁。
- 4.1.2 厚椰乳：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.3 白砂糖、红糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 4.1.6 结晶果糖：应符合 GB/T 23528.3 的要求。
- 4.1.7 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.8 鹧鸪茶：应符合 DBS46/ 001 的要求。
- 4.1.9 茉莉花茶、红茶、绿茶、乌龙茶：应符合 GB 31608 的要求。
- 4.1.10 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.11 麦仁、红豆、绿豆、青豆、藜麦、薏米、花生仁、葡萄干、百合、银耳、桂圆肉、莲子、燕麦、马蹄：应选用无虫害、腐烂变质的原料，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 4.1.12 通心粉、凉粉块、西米、冬瓜意、芋圆：应符合 GB 2713 的要求。
- 4.1.13 椰子果肉、西瓜丁、菠萝丁、黄桃果肉、芒果果肉、马蹄、水果果粒：应选用无虫害、腐烂变质的水果切或不切丁，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 4.1.14 椰奶：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 4.1.15 牛奶：应符合 GB 25190 的要求。
- 4.1.16 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.17 西米露：以符合 GB 2713 的西米制成。
- 4.1.18 汤圆：应符合 SB/T 10423 的要求。
- 4.1.19 果酱：应符合 GB/T 22474 的要求。
- 4.1.20 玉米：应符合 GB 1353 的要求。
- 4.1.21 鹌鹑蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.22 胶原蛋白：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.23 燕窝：应符合 GH/T 1092-2014 二级或以上的要求。
- 4.1.24 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.25 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.26 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.27 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.28 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.29 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.30 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.31 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.32 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.33 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
色 泽	汁液呈乳白或微灰白色，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和气味，无异味	
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，添加的固态颗粒悬浮或沉在液体中	
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
		椰奶 清补凉	无糖椰奶 清补凉	低糖椰奶 清补凉	
固形物，g/100g	≥	25.0（特级） 10.0（一级）			GB/T 10786
可溶性固形物X（20℃，按折光计），%		X>6.0	—	3.0≤X≤6.0	GB/T 12143
总糖（单糖、双糖之和，以葡萄糖计），g/100g	≤	—	0.5	5.0	GB 5009.8
蛋白质，g/100g	≥	0.5			GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	0.8			GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg	≤	150			GB 5009.16
注：锡指标仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。					

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 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

表3 微生物限量（续表）

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	
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》的要求，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、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。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

7.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、蛋白质、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。

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和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合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，塑料制品应符合GB 4806.7和GB/T 41220、GB/T 24693的要求，产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装用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。

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。

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。
