

ICS 67.160.20  
X 51

# Q/XDYS

## 海南省食品安全企业标准

Q/XDYS 0008S—2024（第2版）

代替 Q/ XDYS 0008S—2024

### 植物蛋白饮料 调味椰子汁

2024 - 08 - 13 发布

2024 - 09 - 13 实施

海南新大食品有限公司 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/XDYS 0008S—2024《植物蛋白饮料 调味椰子汁》。

本标准与Q/XDYS 0008S—2024相比，主要变化如下：

- 增加了本标准同时适用的受委托加工企业；
- 范围：对配料重新进行了描述，增加了碳酸氢钠等原料。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南新大食品有限公司提出。

本标准由海南新大食品有限公司起草。

本标准同时适用于受委托加工企业：1、中山市强人集团有限公司（生产地址：广东省中山市东凤镇和泰工业区）；2、中山市百富食品饮料有限公司（生产地址：广东省中山市南头镇同济西路48号）；3、珠海穗源云农业科技有限公司[生产地址：珠海市斗门区白蕉镇新沙村工业三路3号（厂房1）3楼E区9号]。

本标准主要起草人：庞学范、张文星、王成、庞福洪。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/XDYS 0008S—2024。

# 植物蛋白饮料 调味椰子汁

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料调味椰子汁的产品分类、技术要求、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。

本标准适用于以水、新鲜椰子果肉或椰浆为主要原料，添加浓缩果蔬汁（浆）、速溶咖啡粉、可可粉、香露兜叶粉（斑兰叶粉）、坚果、籽类等原料的一种或几种，添加白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰纤果、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、微晶纤维素、明胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -环状糊精、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用香精（或者食用香料），经预处理加工、调配、灌装、封口、杀菌（或杀菌、灌装、封口）等生产工艺制成的植物蛋白饮料调味椰子汁的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精
- 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 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
GB/T 17590 铝易开盖三片罐  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB/T 20706 可可粉质量要求  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料  
QB 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶  
NY/T 490 椰子果  
NY/T 1522 椰子产品 椰纤果  
DBS 46/004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）  
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
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 产品分类

3.1 按是否添加椰纤果分类可分为果肉椰子汁和椰子汁。

3.2 按是否添加浓缩果蔬汁（浆）、速溶咖啡粉、可可粉、香露兜叶粉（斑兰叶粉）、坚果与籽类等原料的一种或几种分类可分为果蔬味椰子汁、咖啡椰子汁（生椰拿铁）、巧克力椰子汁、斑兰椰子汁、坚果椰子汁、籽类椰子汁。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜椰子肉：以符合 NY/T 490 要求椰子取得的果肉。
- 4.1.2 椰浆：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.3 浓缩果蔬汁（浆）：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.4 速溶咖啡粉：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.5 可可粉：应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.1.6 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.7 香露兜叶粉（斑兰叶粉）：应符合 DBS 46/004 的要求。
- 4.1.8 坚果、籽类：应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.10 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.11 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.12 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.13 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.14 硬脂酰乳酸钠：应符合 GB 1886.92 的要求。
- 4.1.15 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.16 明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.17 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.19  $\beta$ -环状糊精：应符合 GB 1886.352 的要求。
- 4.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.21 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.22 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.23 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.24 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.25 食用香料：应符合 GB 29938 的要求。
- 4.1.26 加工用水：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
	果肉椰子汁	椰子汁	
色 泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致		取 50mL 试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品其滋味，检查其性状和有无外来杂质
滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味		
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液；久置后允许稍有分层，允许有椰纤果沉降于料液中，允许有微量沉淀	呈均匀、细腻的乳浊液；久置后允许稍有分层，允许有微量沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质		

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	果肉椰子汁	椰子汁		
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5	
脂肪, g/100g	≥	1.0	GB 5009.6	
可溶性固形物 (以20°C折光计), %	≥	3.0	GB/T 12143	
固形物, g/100g	≥	2.5	—	GB/T 10786
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12	
锡 <sup>a</sup> (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16	
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298	

注：1、<sup>a</sup>仅适用于金属罐装产品。  
2、<sup>b</sup>仅限于添加三氯蔗糖的产品。

#### 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 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表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>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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。

#### 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JJF1070 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 及表2的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

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。抽样量不得少于10个最小独立包装（总量不少于1kg）。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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、蛋白质、可溶性固形物、固形物（仅限于果肉椰子汁）、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

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。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、贮存与运输

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求，运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品包装用马口铁罐应符合GB/T 17590的规定，PE塑料瓶应符合GB 4806.7的规定，PET塑料瓶应符合QB/T 2357的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。产品包装规格根据市场需求和客户的要求而定。运输用纸箱应符合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、防暴晒；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

在符合本标准规定的条件下，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 定义

以纯咖啡豆经烘烤、水提取、干燥等工艺制成的速溶于水的食品原料速溶咖啡粉。

### A.2 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	褐色至深褐色，色泽均匀
滋味与气味	典型的咖啡滋味和香味
性 状	结构疏松的干燥颗粒或粉，允许有少量焦粒
杂 质	无正常视力可见外来杂质

### A.3 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	≤ 5.0
咖啡因, g/100g	≥ 1.0
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 1.0

### A.4 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
沙门氏菌	不得检出