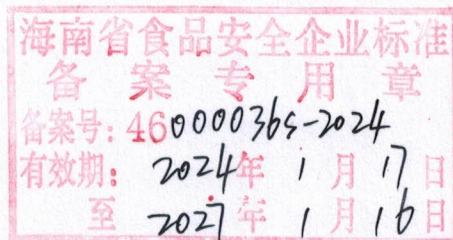


Q/SXSP

海南省食品安全企业标准

Q/SXSP 0010S—2024

植物蛋白饮料 斑斓（香露兜）椰子汁



2024-01-15 发布

2024-01-20 实施

海口盛香食品有限公司 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。

本标准由海口盛香食品有限公司提出。

本标准由海口盛香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：朱深德、朱海发。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料 斑斓（香露兜）椰子汁

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料 斑斓（香露兜）椰子汁的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、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 1886.212 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 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 4789.10 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

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 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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29226 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LY/T 1922 核桃仁
NY/T 490 椰子果
NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
DBS46/ 004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
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 斑斓（香露兜）椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，以水、白砂糖、斑斓（香露兜）、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠等）等为辅料，经打浆、调配、均质、包装、杀菌等生产工艺制成。

3.2 斑斓（香露兜）果肉椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，以水、白砂糖、椰纤果、斑斓（香露兜）、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠等）等为辅料，经打浆、调配、均质、包装、杀菌等生产工艺制成。

3.3 斑斓（香露兜）无糖椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，以水、斑斓（香露兜）、食品添加剂（木糖醇、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠等）等为辅料，经打浆、调配、均质、包装、杀菌等生产工艺制成。

3.4 斑斓（香露兜）加钙椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，以水、白砂糖、斑斓（香露兜）、天门冬氨酸钙、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠等）等为辅料，经打浆、调配、均质、包装、杀菌等生产工艺制成。

3.5 斑斓（香露兜）核桃椰子汁

以新鲜椰子果肉为原料，以水、白砂糖、核桃、斑斓（香露兜）、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠等）等为辅料，经打浆、调配、均质、包装、杀菌等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜椰子果肉：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子果肉。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 斑斓（香露兜）：应符合 DBS46/ 004 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.6 核桃：应符合 LY/T 1922 的要求。
- 4.1.7 天门冬氨酸钙：应符合 GB 29226 的要求。
- 4.1.8 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.9 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.10 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.11 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.12 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 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
	斑斓（香露兜） 椰子汁	斑斓（香露兜） 无糖椰子汁	斑斓（香露兜） 果肉椰子汁	斑斓（香露兜） 加钙椰子汁	斑斓（香露兜） 核桃椰子汁	
色泽	呈均匀一致的乳白色或微灰白色或灰绿色	呈均匀一致的乳白色或微灰白色或灰绿色	汁液呈乳白或微灰白色或灰绿色，添加的椰纤果粒应具有该品种应有之色泽	呈均匀一致的乳白色或微灰白色或灰绿色	色泽均匀一致，具有所添加原料特有的色泽	取适量试样置于50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、形状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有椰子果肉和斑斓特有的滋味与气味，无异味	具有椰子果肉和斑斓特有的滋味与气味，无异味	具有椰子果肉和斑斓特有的滋味与气味，添加椰纤果具有该品种应有的滋味和气味，无异味	具有椰子果肉和斑斓特有的滋味与气味，无异味	具有椰子果肉、核桃、斑斓特有的滋味与气味，无异味	
形状	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀，但摇动后仍能均匀一致	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀，但摇动后仍能均匀一致	呈均匀的乳浊液，久置允许稍有脂肪上浮或蛋白质沉淀，但摇动后仍能保持均匀一致，添加的椰纤果粒悬浮在液体中	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀，但摇动后仍能均匀一致	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀，但摇动后仍能均匀一致	
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
	斑斓（香 露兜） 椰子汁	斑斓（香 露兜）无 糖椰子汁	斑斓（香 露兜）果 肉椰子汁	斑斓（香 露兜）加 钙椰子汁	斑斓（香 露兜）核 桃椰子汁	
可溶性固形物（20℃，以折光计），% ≥	4.0	—	4.0	8.0	8.0	GB/T 12143
总糖（单糖、双糖之和，以葡萄糖计）， g/100g ≤	—	0.5	—	—	—	GB 5009.8
固形物，g/100g ≥	—	—	2.5	—	—	GB/T 10786
钙（以 Ca 计），mg/kg	—	—	—	160~1350	—	GB 5009.92
蛋白质，g/100g ≥	0.5					GB 5009.5
锡（以 Sn 计），mg/kg ≤	150					GB 5009.16
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2					GB 5009.12
注：锡指标仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。						

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/25mL 或 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL 或 g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL 或 g	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL 或 g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL 或 g ≤	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/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2L或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、可溶性固形物（有此项目）、总糖（有此项目）、固形物（有此项目）、钙（有此项目）、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 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。运输包装的储运标志应符合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；塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求，产品外包装应符合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。

8.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，严禁摔撞。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

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。
