

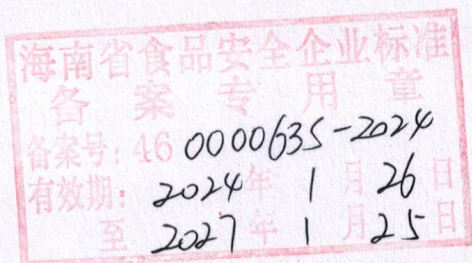
Q/YC

海南省食品安全企业标准

Q/YC 0003S—2024

代替 Q/YC 0003—2021

植物蛋白饮料 风味椰子汁（乳）



2024-01-01 发布

2024-01-28 实施

海口椰彩食品有限公司 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—2020《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/YC 0003S—2021《植物蛋白饮料 风味椰子汁（乳）》。

本标准与Q/YC 0003S—2021相比，主要修改如下：

——添加了原料。

本标准由海口椰彩食品有限公司提出。

本标准由海口椰彩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：谢少河、陈吉生、陈长师。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/YC 0003S—2021。

植物蛋白饮料 风味椰子汁（乳）

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料风味椰子汁（乳）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。

本标准适用于以椰子果肉或鲜椰肉汁为主要原料，添加椰子水、水、白砂糖、益智仁、黄芪、豆类（浓缩汁）、咖啡（粉）、水果（浓缩汁）、茶叶（粉）、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯）、赤藓糖醇、香精香料等多种或全部原料，经烤制（或不烤制）、熬煮（或不熬煮）、调配、均质、包装、杀菌等加工而制成的风味椰子汁（乳）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 1886.65 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 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 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 食品卫生微生物学检验 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方法

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定方法

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 5009.12 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 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 10461 小豆

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/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（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/T 29602 固体饮料
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
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
NY/T 2672 茶粉
QB/T 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶
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》
《中华人民共和国药典》（2020年 一部）

3 产品分类

3.1 含糖型风味椰子汁（乳）

3.1.1 产品按所用的原料分为：益智仁椰子汁、红豆椰子汁、茶椰子汁、咖啡椰子汁、玫瑰椰子汁、水果椰子汁（荔枝、香蕉、芒果、菠萝、草莓、木瓜等）等。

3.1.2 产品按工艺分为：烤鲜椰乳等。

3.2 无糖型风味椰子汁（乳）

3.2.1 产品按所用的原料分为：益智仁椰子汁（无糖型）、无糖椰子汁（乳）、红豆椰子汁（无糖型）、茶椰子汁（无糖型）、咖啡椰子汁（无糖型）、玫瑰椰子汁（无糖型）、无糖型水果椰子汁（荔枝、香蕉、芒果、菠萝、草莓、木瓜等）等。

3.2.2 产品按工艺分为：烤鲜椰乳（无糖型）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜榨椰肉汁：以符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁，果肉应新鲜、成熟适中、风味正常，无病虫害，无腐烂，无褐变现象。

4.1.2 红小豆：应符合 GB/T 10461 的要求。

4.1.3 茶粉：应符合 NY/T 2672 的要求。

4.1.4 咖啡粉：应符合 GB/T 29602 的要求。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。

- 4.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.9 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.10 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.11 水果浓缩汁：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.12 椰纤果：NY/T 1522 的要求。
- 4.1.13 椰子果肉：应符合 NY/T 490 的椰子果破开取的椰子果肉。
- 4.1.14 益智仁、黄芪：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年 一部）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	具有该产品应有的色泽，均匀一致	将样品充分摇匀后，取约 100ml 样品于洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质；并嗅其气味，品尝其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	呈均匀细腻的乳浊液，久置后允许有少量脂肪上浮或沉淀，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 理化要求

项 目		指 标		检验方法
		含糖型风味椰子汁	无糖型风味椰子汁	
可溶性固形物 ^a （20℃，以折光计），%	≥	8.0	—	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	≥	0.5		GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	1.0		GB 5009.6
总糖（以蔗糖计），g/100g	≤	—	0.5	GB 5009.8
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.04		GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^b ，mg/kg	≤	150		GB 5009.16
^a 低糖型产品的可溶性固形物的含量（20℃，以折光计）为 3%~6%。				
^b 锡仅适用于金属罐装产品。				

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 或/25mL 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

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 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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》规定，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

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或2L），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、微生物指标（罐头工艺检商业无菌，其他工艺检菌落总数、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、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,塑料瓶包装材料应符合GB 4806.7或QB/T 2357的要求,复合软包装应符合GB/T 18192的规定,产品外包装应符合GB 23350的要求。运输外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其他形式包装均须整洁,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

产品应贮于阴凉、干燥、防晒、通风、清洁无异味的仓库内,仓库内应有防鼠、防蝇、防虫、防晒防雨、防尘等设施;仓库周围应无异常气味污染物;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。