

Q/YKM

海南省食品安全企业标准

Q/YKM 0002S—2024

冷冻椰浆（乳、汁）及饮品



2024-02-01 发布

2024-02-28 实施

海南椰可美食品有限公司 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。

本标准由海南椰可美食品有限公司提出。

本标准由海南椰可美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈毅鸿、谢飞霞。

本标准为首次发布。

冷冻椰浆（乳、汁）及饮品

1 范围

本标准规定了冷冻椰浆（乳、汁）及饮品的产品分类、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章规定的冷冻椰浆（乳、汁）及饮品的生产控制、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 1886.2 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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- 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
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

NY/T 490 椰子果

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 产品分类

3.1 冷冻椰浆

以椰子果肉或椰肉汁为原料，添加或不添加水、椰子水，不添加其他食品原料和食品添加剂或营养强化剂，经榨汁、调配、均质、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等生产工艺制成的食品原料。

3.2 调制冷冻椰浆（乳、汁）

3.2.1 冷冻椰肉汁

以椰子果肉为原料，添加或不添加水、椰子水，经榨汁、调配或不调配、均质或不均质、巴氏杀菌或不杀菌、包装、冷冻等生产工艺制成的食品原料。

3.2.2 冷冻椰子乳

以椰子果肉或椰肉汁为原料，添加或不添加水、椰子水、白砂糖、食用盐等食品原料和酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、氯化钾、DL-苹果酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠等食品添加剂，经榨汁、调配、均质、杀菌、包装、冷冻等生产工艺制成的冷冻饮品。

3.3 冷冻椰肉汁饮品

以椰子果肉、椰肉汁、椰浆为原料，添加或不添加水、椰子水白砂糖、食用盐等食品原料和酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、氯化钾、DL-苹果酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠等食品添加剂经榨汁、调配、均质、杀菌、包装、冷冻等生产工艺制成的冷冻饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
- 4.1.2 椰子水：以符合 NY/T 490 要求的椰子取得。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.6 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.7 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.9 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 4.1.10 DL-苹果酸钠：应符合 GB 30608 的要求。
- 4.1.11 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.12 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 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	乳白色或浅灰白色	产品解冻后取适量试样置于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、气味	具有椰浆（乳、汁）或和其他添加原料混合后应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状 态	产品呈冻结状，解冻后呈乳液，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致。无正常视力可见外来杂质	

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	冷冻椰浆	调制冷冻椰浆（乳、汁）	冷冻椰肉汁饮品		
蛋白质，g/100g	≥	2.8	1.0	0.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	28.0	5.0	—	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25			GB 5009.12
注：产品应解冻后按相应的方法检验。					

4.3 微生物限量

4.3.1 食品原料应符合表3的规定。

表3 微生物限量（1）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：产品应解冻后进行检测，样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

4.3.2 冷冻饮品应符合表4的规定。

表4 微生物限量（2）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

表4 微生物限量（2）（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：产品应解冻后进行检测，样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.4 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规定的方法进行检验，冷冻产品应解冻后进行检验。

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

产品应由检验部门逐批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、脂肪（有此项目时）、微生物指标（冷冻饮品检菌落总数、大肠菌群），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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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的要求,可直接食用的产品还应符合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

产品包装材料应符合GB 4806.7或GB 9683的规定,冷冻饮品过度包装应符合GB 23350的要求,外包装用纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

运输车辆应保持清洁,产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋,产品搬运应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压,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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内,冷库应定期清扫、消毒。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18个月。