

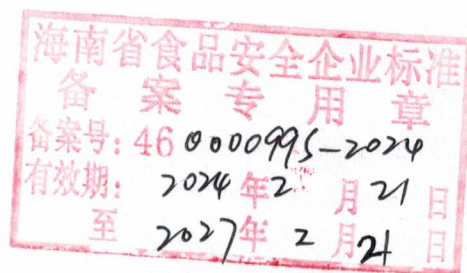
Q/YYT

海南省食品安全企业标准

Q/YYT 0001S—2024

代替 Q/YYT 0001S—2021

植物蛋白饮料 椰奶清补凉



2024-02-20 发布

2024-02-25 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—2021《植物蛋白饮料 椰奶清补凉》。

本标准与Q/YYT 0001S—2021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。

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、白砂糖、饮用水为主要原料，添加辅料（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、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、芒果果肉等、藜麦、胶原蛋白、燕窝、燕麦、马蹄等其中多种组合）、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、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/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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 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 5009.6 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 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 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 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 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
 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
 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：特级和一级两种。

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 麦仁、红豆、绿豆、青豆、藜麦、薏米、冬瓜意、花生仁、玉米、红枣、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。
- 4.1.5 汤圆：应符合 SB/T 10423 的要求。
- 4.1.6 鹌鹑蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.7 牛奶：应符合 GB 25190 的要求。
- 4.1.8 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。

- 4.1.9 通心粉、凉粉块、西米：应符合 GB 2713 的要求。
- 4.1.10 椰子果肉、西瓜丁、菠萝丁、黄桃果肉、芒果果肉：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。
- 4.1.11 燕窝：应符合 GH/T 1092-2014 二级或以上的要求。
- 4.1.12 胶原蛋白：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.13 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.14 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.15 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.16 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.17 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.18 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.19 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.20 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	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	
	特级	一级		
可溶性固形物（20℃，以折光计）， %	≥	6.0	GB/T 12143	
固形物， g/100g	≥	25.0	10.0	GB/T 10786
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
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（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。
