

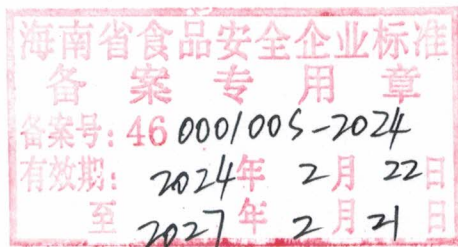
Q/BYX

海南省食品安全企业标准

Q/BYX 0006S—2024

代替 Q/BYX 0006S—2023

椰浆（乳、汁）



2024- 02- 01 发布

2024 - 02- 28 实施

海南白玉香健康产业有限公司

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/BYX 0006S—2023《椰浆（乳、汁）》

本标准与Q/BYX 0006S—2023相比，主要修改如下：

—对产品的分类进行调整。

—修改微生物限量指标要求。

本标准由海南白玉香健康产业有限公司提出。

本标准由海南白玉香健康产业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈涛、孙瑜、颜文丽。

本标准所代替标准历次版本发布情况：

—Q/BYX 0006S—2023。

椰浆（乳、汁）

1 范围

本标准规定了椰浆（乳、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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 1886.212 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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.7 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 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/T 17590 铝易开盖三片罐
- 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/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
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/T 23529 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻糖
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
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA) 低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
NY/T 490 椰子果
JJF1070 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 纯椰浆

以椰子肉为原料，经椰子果去皮取肉、清洗、刨蓉、榨汁、过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、灌装、包装、速冻或不速冻等生产工艺，制成供食品原料用（非即食）的产品，也可称为纯椰浆、速冻纯椰浆。

3.2 椰浆

以椰子肉为或速冻（纯）椰浆为原料，添加或不添加水、椰子水、白砂糖、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、碳酸氢钠、食品用香精等其他原料，经椰子果去皮取椰肉、清洗、刨蓉、榨汁、调配、过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、灌装、包装、速冻或不速冻等生产工艺，制成供食品原料用或直接食用的产品，也可称为椰浆、速冻椰浆。

3.3 椰乳

以椰子肉或以速冻（纯）椰浆为原料，添加或不添加椰子水、水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、木糖醇、海藻糖、结晶果糖、赤藓糖醇、食用盐、碳酸氢钠等其他原料，经处理、榨汁、调配、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、包装、速冻或不速冻等生产工艺，制成供食品配料用或可直接饮用的产品，也可称为厚椰乳、生椰乳、速冻生椰乳、无糖生椰乳、无糖厚椰乳、无糖椰乳、椰乳。

3.4 厚椰汁

以椰子肉或以速冻（纯）椰浆为原料，添加或不添加椰子水、水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、木糖醇、海藻糖、结晶果糖、赤藓糖醇、食用盐、碳酸氢钠等其他原料，经处理、榨汁、调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装等生产工艺，制成食品配料用或可直接饮用的产品，也可称为厚椰汁、椰汁、无糖厚椰汁、无糖椰汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子水、椰子肉：从符合 NY/T 490 的椰子果中取得，无污染、无变质。
- 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 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.7 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.8 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.11 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.12 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.13 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.14 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的要求。
- 4.1.15 其他原料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	乳白色或微灰白色	取适量试样或解冻后的试样置于 50mL 烧杯或白色搪瓷皿中，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	具有该产品应有香气和滋味或和其他添加原料混合后应有的滋味、气味，无异味	
状 态	常温：乳浊液，允许有少量蛋白沉淀和脂肪上浮，但摇动后能均匀一致；冻品：冻结状，解冻后为乳浊液状，允许有少量蛋白沉淀或脂肪上浮，但摇动后能均匀一致	
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要求。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	纯椰浆	椰浆	椰乳	厚椰汁		
总糖（以蔗糖计），g/100g或ml	≤	—	—	0.5	0.5	GB 5009.8
蛋白质，g/100g	≥	1.5	0.8	0.6	0.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	15.0	8.0	3.0	2.0	GB 5009.6
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2				GB 5009.12
注：1、冷冻产品应解冻后按相应的方法检验。						
2、总糖指标仅适用于无糖产品。						

4.4 微生物限量

4.4.1 未经杀菌后续工艺需加工可食用的产品微生物限量应符合表 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：冷冻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。					

4.4.2 经低温杀菌非即食（解冻后食品工业原料用）产品应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量（2）

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 冷冻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					

4.4.3 经高温杀菌非即食（供食品原料用）或直接饮用产品应符合表 5 的规定。

表5 微生物限量（3）

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 冷冻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					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，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

以同一批投料、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

每批产品按包装盒件数的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个最小销售包装，最小销售量在500g以下的产品，直接抽取10个或10个以上的最小包装为检测样品；最小销售包装量在501g以上的产品，抽取10个或10个以上最小销售包装，从每个最小销售包装中无菌取样200~300g，无菌包装于洁净容器中为检测样品；5个检测样品用于微生物指标检验，其余的用于感官要求、理化指标检验和留样，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

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、净含量、蛋白质和脂肪、微生物指标（经低温杀菌供食品原料用的检菌落总数，经高温杀菌非即（供食品原料用）或可直接饮用的产品检菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母），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中4.2~4.5规定的全部项目。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；
- 食品安全监管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

食品原料用产品标签应符合GB 7718的要求，直接食用的产品应符合GB 7718和GB 28050的规定。运输包装标志应符合GB/T 191的要求。解冻后直接食用（即食）的产品标签还应注明：解冻后可直接食用。

8.2 包装

产品包装材料马口铁三片罐、纸塑铝复合软包装、塑料瓶包装、食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋、双向拉伸尼龙(BOPA) 低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋, 包装材料应分别符合 GB/T 17590、GB/T 18192、GB/T 28118、GB 4806.7、QB/T1871 的要求, 直接食用的产品外包装应符合 GB 23350 的要求。包装规格根据市场和客户要求包装。

8.3 运输

8.3.1 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, 防挤压、碰撞、冻结。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。

8.3.2 冷冻(冷藏)产品的运输应符合 GB 31605 的要求。冷冻产品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 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

8.4 贮存

8.4.1 常温产品温应贮存在阴凉、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。

8.4.2 冷冻产品的贮存、销售温度应控制在 -18°C 或以下, 温度波动应控制在 2°C 以内。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贮存条件, 产品包装完整无破损的状态下, 产品保质期按标签标示执行。
