

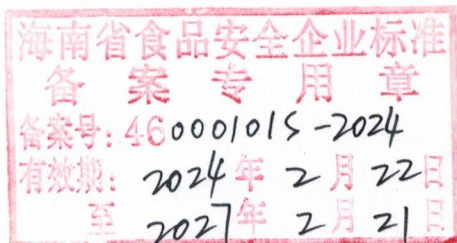
Q/BYX

海南省食品安全企业标准

Q/BYX 0005S—2024

代替 Q/BYX 0005S—2021

椰子水饮料



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 0002S—2021《速冻椰子制品（速冻纯椰子水、速冻椰子水、速冻椰子水饮料）》。

本标准与Q/BYX 0005S—2021相比，主要变化如下：

——产品的分类进行调整。

——修改了微生物限量指标。

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 0005S—2021。

椰子水饮料

1 范围

本标准规定了椰子水饮料的产品分类、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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA) 低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋

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 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 23529 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻糖

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

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 纯椰子水

以椰子水或速冻椰子水为原料，经椰子果取水、去皮、过滤、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）或可直接食用的产品，也可称为椰子水、速冻椰子水。

3.2 调制椰子水

以椰子水或浓缩椰子水、速冻椰子水为原料，添加或不添加白砂糖、结晶果糖、海藻糖、木糖醇、食品用香精，经椰子果取水、去皮、过滤、调配、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）或可直接食用的产品，也可称为椰子水、速冻椰子水。

3.3 生椰子水

以新嫩椰子水为原料，不添加任何辅料，经椰子果去皮取水、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装、速冻（冷冻）或不速冻等生产工艺，制成供食品原料用（非即食）或可直接食用的产品，也可称为速冻生椰子水。

3.4 椰子水饮料

以椰子水或浓缩椰子水、速冻椰子水为原料，添加或不添加结晶果糖、食品用香精，经椰子果取水、去皮、过滤、调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装、速冻或不速冻等生产工艺制成的产品，也可称为椰子水、速冻椰子水饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子水：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 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的要求。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.1.7 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的要求。

4.1.8 木糖醇：应符合 GB 1886.234 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	无色至微黄色	取适量试样或解冻后的试样置于洁净烧杯中，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
性 状	常温：液状；冻品：冻结状，解冻后为液状	
滋味与气味	具有椰子水的香气和滋味，无异味	
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
	纯椰子水	调制椰子水	生椰子水	椰子水饮料	
可溶性固形物（以折光计），% ≥	3.0	3.5	3.5	4.0	GB/T 12143
pH 值	5.2~6.0	5.5~6.0	5.0~6.5	5.5~6.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2				GB 5009.12

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

表 5 微生物限量（3）（续表）

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	
酵母 CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—
a 样品采样和处理按 GB 4789.1 和 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，解冻后按 JJF1070 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（总量不少于 2kg），5 个最小销售包装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、可溶性固形物、pH值、微生物指标（经低温杀菌供食品原料用的检菌落总数，经高温杀菌非即食（供食品原料用）或直接可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规定的全部项目。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) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；

e) 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。

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的要求。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要求进行包装。

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条件下,产品保质期按标签标示执行。