

Q/YC

海南省食品安全企业标准

Q/YC 0008S—2024

植物蛋白饮料 植物酸乳

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460001455-2024
有效期: 2024年4月11日
至 2027年4月10日

2024-03-17 发布

2024-04-17 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《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、郭元华、陈长师。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料 植物酸乳

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料植物酸乳的产品分类、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。

本标准适用于以新鲜椰肉为主要原料，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、羧甲基纤维素钠、果胶、结冷胶等其中几种或多种，经清洗、压榨，调配、过滤、均质、巴氏杀菌或高温灭菌、发酵[接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵]、杀菌或不杀菌、包装等生产工艺制成的植物蛋白饮料植物酸乳的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- 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 4789.3 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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/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

- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果

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》

国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告
 (2022年第4号)

3 产品分类

按工艺不同分为：活菌型产品和杀菌型产品两种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。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 椰子水：以符合 NY/T 490 要求的椰子果取得的椰子水。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 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 果胶：应符合 GB 25533 的要求。
- 4.1.10 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.11 发酵菌种：应符合国家卫生健康委公告（2022年第4号）的规定。

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	产品应有的色泽，乳白色或微黄色	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	产品应有的滋味与气味，无其他异味	
性 状	组织细腻、均匀，具有主要原料和添加成分特有的组织状态，允许有少量上清液析出	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
酸度, T	≥ 30.0	GB 5009.239
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

4.4 乳酸菌

活菌型产品乳酸菌数应符合表3的规定。

表3 乳酸菌数

项 目	指 标	检验方法
乳酸菌数, CFU/g 或 mL	≥ 1×10^6	GB 4789.35

4.5 微生物限量

- 4.5.1 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。
- 4.5.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

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	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

注: 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

2. 菌落总数指标不适用于添加菌种的活菌 (未杀菌) 产品。

4.6 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1000件者按1000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、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、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

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.7的要求，塑料瓶或塑料袋应符合GB 4806.7的要求，产品过度包装应符合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，活菌产品冷藏保质期为 60 天，冷冻保质期为 12 个月。其他产品保质期为 12 个月。
