

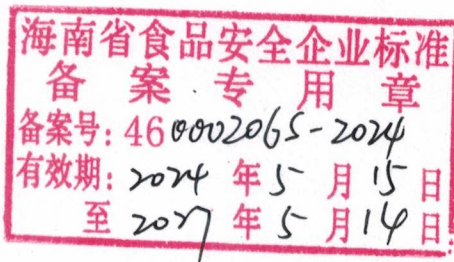
Q/QZMY

海南省食品安全企业标准

Q/QZMY 0007S—2024

代替 Q/QZMY 0007S—2021

植物蛋白饮料 椰子汁



2024-04-20 发布

2024-05-20 实施

琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司 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/QZMY 0007S—2021《植物蛋白饮料 椰子汁》。

本标准与 Q/QZMY 0007S—2021 相比，主要变化如下：

——修改感官要求中的滋味与气味；

——修改铅的指标值；

——删除微金黄色葡萄球菌指标。

标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司提出。

本标准由琼海中原甄想记明记椰子加工有限公司起草。

本标准主要起草人：李英慧、曾春妹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QZMY 0007S—2012、Q/QZMY 0007S—2015、Q/QZMY 0007S—2017、Q/QZMY 0007S—2020、Q/QZMY 0007S—2021。

植物蛋白饮料 椰子汁

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子汁的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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子为原料，经去壳、削皮、清洗、破碎、压榨、添加白砂糖、食品添加剂（酪氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、 β -环状糊精）或椰纤果经过调配、均质、罐装、封口、杀菌等工艺制成的植物蛋白饮料椰子汁产品的生产控制、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
- 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 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱或双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 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/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

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

NY/T 490 椰子果

NY/T 1522 椰子产品 椰纤果

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验

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 鲜榨型椰子汁

以新鲜椰子肉、白砂糖为原料，添加酪氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、 β -环状糊精等添加剂，经压榨、调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的椰子汁。

3.2 鲜榨型果肉椰子汁

以新鲜椰子肉、椰纤果、白砂糖为原料，添加酪氨酸钠、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、 β -环状糊精等添加剂，经压榨、调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的果肉椰子汁。

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。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.5 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.6 蔗糖脂肪酸酯 应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.7 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.8 β -环状糊精：应符合 GB 1886.180 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
	鲜榨型椰子汁	鲜榨型果肉椰子汁	
色 泽	呈均匀一致的乳白色或淡灰白色	呈均匀一致的乳白色或淡灰白色，椰纤果呈白色或浅黄色	取适量试样置于洁净的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
性 状	质地均匀、细腻液体，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致	质地均匀、细腻液体，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致，果肉椰子汁里有少量椰果小块	

项 目	要 求		检验方法
	鲜榨型椰子汁	鲜榨型果肉椰子汁	
滋味与气味	具有椰子汁特有的滋味和香味，无异味	具有椰子汁特有的滋味和香味，椰纤果有咀嚼感，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的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	鲜榨型椰子汁	鲜榨型果肉椰子汁	
固形物，%	—	4.0	GB/T 10786
可溶性固形物（20℃折光计），% $\geq$	8.0		GB/T 12143
脂肪，g/100g 或 mL $\geq$	1.0		GB 5009.6
蛋白质，g/100g 或 mL $\geq$	0.5		GB 5009.5
铅（以 Pb 计），mg/100g 或 mL $\leq$	0.2		GB 5009.12
锌、铜、铁总和 mg/kg 或 L $\leq$	20.0		GB5009.13、GB5009.14 和 GB5009.90

4.3 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或/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 mL $\leq$	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 mL $\leq$	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/ g 或 mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母，CFU/ g 或 mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：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》的规定。按JJF 1070的规定的的方法进行测定。

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

产品须经工厂检验部门逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

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) 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。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、运输和贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和28050的规定。产品运输包装标志应符合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。产品过度包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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

产品应储存于阴凉、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。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为18个月。
