

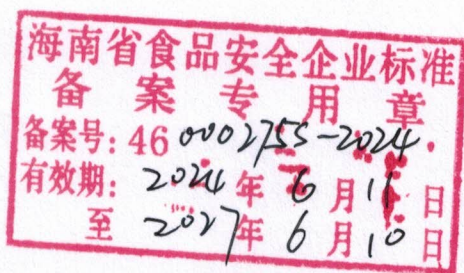
Q/HXS

海南省食品安全企业标准

Q/HXS 0022S—2024

代替 Q/HXS 0022S—2023

植物蛋白饮料 椰子汁（奶）



2024-06-10 发布

2024-06-16 实施

海南幸福食品有限公司 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/HXS 0022S—2023《植物蛋白饮料 椰子汁（奶）》。

本标准与Q/HXS 0022S—2023相比，主要变化如下：

——修订了固形物指标。

本标准由海南幸福食品有限公司提出。

本标准由海南幸福食品有限公司起草。

本标准主要起草人：沈瑞评、陈善苗。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HXS 0022S—2008、Q/HXS 0022S—2011、Q/HXS 0022S—2014、Q/HXS 0022S—2016、Q/HXS 0022S—2017、Q/HXS 0022S—2020、Q/HXS 0022S—2023。

植物蛋白饮料 椰子汁（奶）

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料 椰子汁（奶）的技术要求、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。

本标准适用以新鲜椰子果肉为主要原料，以水、白砂糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、食用盐和食用香精等）等为辅料，添加或不添加果汁、果浆、肉粒（香蕉、桔橙类、芒果、菠萝、木瓜、草莓、百香果、红枣、枸杞、梨果类、椰纤果等）、牛奶或乳制品等辅料，经打浆、调配、均质、包装、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料 椰子汁（奶）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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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 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 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 4789.15 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.16 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 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 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
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 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
 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 椰子果肉：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子果肉。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 香蕉、桔橙类、芒果、菠萝、木瓜、草莓、百香果、红枣、枸杞、梨果类：应选用新鲜水果，无病虫害、无变质，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。
- 3.1.5 果汁（浆）：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 3.1.6 果蔬浓缩液（汁、浆）：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.7 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 3.1.8 牛奶：应符合 GB 25190 的要求。
- 3.1.9 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.10 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.11 蔗糖脂肪酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.12 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.13 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.14 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.15 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.16 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

3.2 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	

3.3 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
固形物, g/100g	≥ 2.0 (含肉粒)	GB/T 10786
可溶性固形物 (20℃, 以折光计), %	≥ 0.4	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 (以Sn计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
注1: 含肉粒产品需检固形物指标。		
注2: 用镀锡薄板容器做成的三片罐包装的产品需检测锡指标。		

3.4 微生物限量

- 3.4.1 按商业无菌和罐头工艺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。
- 3.4.2 其他工艺生产的产品，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 或 mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g 或 mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 mL ≤	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 4789.25 执行。					

3.5 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。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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或L），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。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 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。
- 6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物（有此项目需检）、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。

6.4 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。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 17590的要求，塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求，纸盒包装材料应符合GB 4806.8的要求，过度包装应符合GB 23350的要求。外包装用的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。

7.3 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。

7.4 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。

8 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。
