

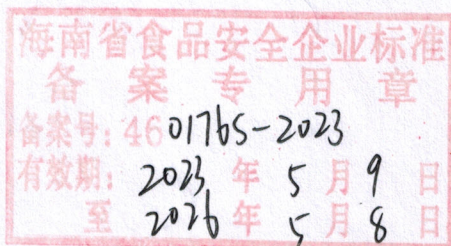
Q/BBL

海南省食品安全企业标准

Q/BBL 0001S—2023

代替 Q/BBL 0001S—2020

植物蛋白饮料 椰子汁



2023-04-10 发布

2023-05-10 实施

海南芭芭乐股份有限公司 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/BBL 0001S—2020《植物蛋白饮料 椰子汁》。

本标准与 Q/BBL 0001S—2020 相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

——增加了产品分类。

本标准由海南芭芭乐食品股份有限公司提出。

本标准由海南芭芭乐食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：张威、邱春庆、吴美兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/BBL 0001S—2020。

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章规定的植物蛋白饮料椰子汁的生产控制、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- 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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品 饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁、镁、锰的测定
- 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 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 490 椰子果
NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
QB/T 2665 热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)瓶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS46/004 食品安全地方标准 香露兜叶(粉)
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 植物蛋白饮料 椰子汁

以水、鲜椰肉汁、白砂糖、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸为原料，经加工、调配、均质、灌注、杀菌或无菌包装等生产工艺制成的椰子汁。

3.2 植物蛋白饮料 斑斓椰子汁

以水、鲜椰肉汁、香露兜(斑斓)粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸为原料经加工、调配、均质、灌注、杀菌或无菌包装等生产工艺制成的斑斓椰子汁。

3.3 植物蛋白饮料 果肉椰子汁

以水、鲜椰肉汁、椰纤果、白砂糖、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯为原料经加工、调配、均质、灌注、杀菌或无菌包装等生产工艺制成的果肉椰子汁。

3.4 植物蛋白饮料 斑斓果肉椰子汁

以水、鲜椰肉汁、香露兜(斑斓)叶粉、椰纤果、白砂糖、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯为原料经加工、调配、均质、灌注、杀菌或无菌包装等生产工艺制成的斑斓果肉椰子汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 鲜椰肉汁：以符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.5 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.6 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.7 斑斓粉：应符合 DBS 46/004 的要求。
- 4.1.8 椰纤果：应符合 NY/T 1522 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
	椰子汁	斑斓椰子汁	果肉椰子汁	斑斓果肉椰子汁	
色 泽	乳白色或微白色	淡绿色	乳白色或微白色	淡绿色	将样品充分摇匀后，取约100mL(g)样品于洁净的样品杯中，用肉眼迎光观察其色泽、性状和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有椰子汁特有的滋味和香气	具有椰子汁和斑斓特有的滋味和香气	具有椰子汁特有的滋味和香气	具有椰子汁和斑斓特有的滋味和香气	
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能一致		固液混合，果肉沉积下面，椰汁呈均匀、细腻的乳浊液		
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 的要求

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	椰子汁、斑斓椰子汁	果肉椰子汁、斑斓果肉椰子汁	
可溶性固形物（20℃折光计法），% ≥	5.0	4.0	GB/T 12143
固 形 物 ， g/100g ≥	—	3.0	GB/T 10786
蛋 白 质 ， g/100g ≥	0.5		GB 5009.5
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.04		GB 5009.12
锌、铜、铁总和， mg/kg ≤	20.0		GB 5009.90
注：锌、铁、铜总和仅适用于铝易拉罐装。			

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，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/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: 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》的要求。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 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不得少于 10 个独立包装 (总量不少于 2L)。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 产品须经工厂检验部门逐批检验进行检验, 并签发合格证方可出厂。
- 7.3.2 出厂检验项目包括: 感官、净含量、蛋白质、固形物 (果肉椰子汁、斑斓果肉椰子汁)、可溶性固形物、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 和 GB 28050 的规定。斑斓椰子汁和斑斓果肉椰子汁产品应标注:每日食用量(以斑斓鲜叶计 $\leq 30\text{g}$), 孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品包装用金属罐应符合 GB/T 17590 或 GB 4806.9 的要求;纸盒无菌包装材料应符合 GB/T 18192 的要求;塑料包装材料应符合 GB 4806.7 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。

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。

9 保质期

在符合本标准规定条件下,产品保质期为 12 个月。
