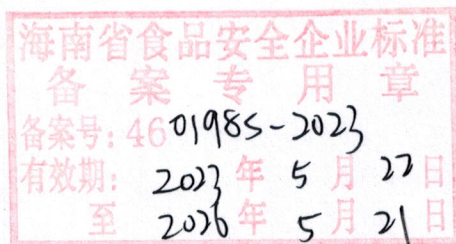


Q/HFSP

海南省食品安全企业标准

Q/HFSP 0001S—2023

植物蛋白饮料 椰子汁



2023-05-20 发布

2023-05-30 实施

琼海泓福食品有限公司 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。

本标准由琼海泓福食品有限公司提出。

本标准由琼海泓福食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴海燕、陈超。

本标准为首次发布。

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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

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 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精

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 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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
 GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 食用明胶
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 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/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 椰子汁

3.1.1 椰子汁

以新鲜的椰子果取肉榨取原汁或椰浆，添加饮用水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰子水、蔗糖脂肪酸酯、食用明胶、β-环状糊精、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚（焦糖）、黄原胶、琼脂、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精等，经调配、均质、包装杀菌或无菌包装等生产工艺制成的植物蛋白饮料。

3.1.2 低糖椰子汁

以新鲜的椰子果取肉榨取原汁或椰浆，添加饮用水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰子水、蔗糖脂肪酸酯、食用明胶、β-环状糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚（焦糖）、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糖醇、黄原胶、琼脂、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精等其中的多种或全部，经调配、均质、包装杀菌或无菌包装等生产工艺制成的总糖（双糖、单糖之和）含量≤5.0g/100mL的植物蛋白饮料。

3.1.3 无糖椰子汁

以新鲜的椰子果取肉榨取原汁或椰浆，添加饮用水、木糖醇、赤藓糖醇、添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰子水、蔗糖脂肪酸酯、食用明胶、 β -环状糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚（焦糖）、甜菊糖苷、麦芽糖醇、黄原胶、琼脂、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精等其中的多种或全部，经调配、均质、包装杀菌或无菌包装等生产工艺制成的总糖（双糖、单糖之和）含量 $\leq 0.5\text{g}/100\text{mL}$ 的植物蛋白饮料。

3.2 果肉椰子汁

3.2.1 果肉椰子汁

以新鲜的椰子果取肉榨取原汁或椰浆，添加饮用水、白砂糖、椰纤果、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰子水、蔗糖脂肪酸酯、食用明胶、 β -环状糊精、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、黄原胶、琼脂、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精等，经调配、均质、包装杀菌或无菌包装等生产工艺制成的植物蛋白饮料。

3.2.2 低糖果肉椰子汁

以新鲜、成熟的椰子果取肉榨取原汁或椰浆，添加饮用水、椰纤果、白砂糖，添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰子水、蔗糖脂肪酸酯、食用明胶、 β -环状糊精、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚（焦糖）、甜菊糖苷、麦芽糖醇、黄原胶、琼脂、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精等其中的多种或全部，经调配、均质、包装杀菌或无菌包装等生产工艺制成的总糖（双糖、单糖之和）含量 $\leq 5.0\text{g}/100\text{g}$ 植物蛋白饮料。

3.2.3 无糖果肉椰子汁

以新鲜的椰子果取肉榨取原汁或椰浆，添加饮用水、椰纤果，添加木糖醇、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加椰子水、蔗糖脂肪酸酯、食用明胶、 β -环状糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚（焦糖）、麦芽糖醇、甜菊糖苷、黄原胶、琼脂、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精等其中的多种或全部，经调配、均质、包装杀菌或无菌包装等生产工艺制成的总糖（双糖、单糖之和）含量 $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ 的植物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰肉汁：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子果肉后再榨的汁。
- 4.1.2 椰浆：应符合 GB 17325 的规定
- 4.1.3 椰子水：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取的椰子水。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.8 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.9 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.10 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.11 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.12 乙基麦芽酚（焦糖）：应符合 GB 1886.208 的要求。

- 4.1.13 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.14 食用明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.15 β -环状糊精：应符合 GB 1886.352 的要求。
- 4.1.16 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的要求。
- 4.1.17 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 4.1.18 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.19 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.20 琼脂：应符合 GB 1886.239 的要求。
- 4.1.21 安赛蜜：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.1.22 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.1.23 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.1.24 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.25 食品用香精：应符合 GB 30616 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
	椰子汁	果肉椰子汁	
色 泽	汁液呈乳白或微灰白色	汁液呈乳白或微灰白色，添加的椰纤果粒应具有该品种应有之色泽	取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、状态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有椰子应有的香味和滋味，香气协调，口感柔和，无异味	具有椰子应有的香味和滋味，香气协调，口感柔和，添加的椰纤果粒具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
状 态	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；无正常视力可见的外来杂质	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，添加的椰纤果粒均匀悬浮或沉在液体中；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
	椰子汁和果肉椰子汁	无糖型	低糖型	
可溶性固形物 X (20℃, 按折光计), %	$X \geq 2.0$	—	$1 \leq X \leq 5.0$	GB/T 12143
总糖 (单糖、双糖之和, 以葡萄糖计), g/100g	$\leq$	—	0.5	GB 5009.8
固形物含量, g/100g	$\geq$	2.0		GB/T 10786
蛋白质, g/100g	$\geq$	0.5		GB 5009.5
脂肪, g/100g	$\geq$	0.6		GB 5009.6

表 2 理化指标（续表）

项 目	指 标			检验方法
	椰子汁和 果肉椰子汁	无糖型	低糖型	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150		GB 5009.16
安赛蜜，g/kg	≤	0.3		GB/T 5009.140
甜蜜素，g/kg	≤	0.65		GB 5009.97
注 1：固形物含量仅限于配料中含椰纤果的产品。				
注 2：锡仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。				

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 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 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 CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/g 或 CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/g 或 CFU/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/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，并按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

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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg或L，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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 出厂检验项目为：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和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

产品用金属罐或纸盒无菌包装或用塑料瓶包装，金属罐应符合GB/T 17590的要求；纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求；塑料瓶应符合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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期不少于9个月，具体各包装产品保质期见标签标示。
