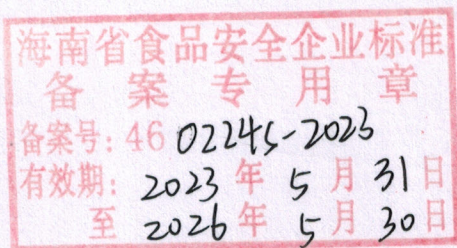


Q/YL

海南省食品安全企业标准

Q/YL 0001S—2023
代替 Q/YL 0001S—2020

植物蛋白饮料 果肉椰子乳（汁）



2023 - 05 - 10 发布

2023 - 06 - 10 实施

海南椰龙食品工业有限公司 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/YL 0001S—2020《植物蛋白饮料果肉椰子乳（汁）》。

本标准与Q/YL 0001S—2020相比，主要变化如下：

——修改引用最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南椰龙食品工业有限公司提出。

本标准由海南椰龙食品工业有限公司起草。

本标准主要起草人：唐光荣、周兆仁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YL 0001S—2014、Q/YL 0001S—2017、Q/YL 0001S—2020。

植物蛋白饮料 果肉椰子乳（汁）

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料果肉椰子乳（汁）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。

本标准适用于以新鲜椰子果肉为主要原料，添加水、白砂糖、椰纤果（或马蹄粒等其它果粒）、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯，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果肉椰子乳（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 1886.27 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 商业无菌检验

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 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 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 1069 速冻马蹄片
 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
 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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.3 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
 3.1.4 椰子果肉：用符合 NY/T 490 的椰子果破开取得的椰子果肉。
 3.1.5 马蹄粒：用符合 NY/T 1069 的要求的马蹄制成。
 3.1.6 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 3.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
 3.1.8 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 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，添加的椰纤果粒应具有该品种应有之色泽	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
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，添加的椰纤果粒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，添加的椰纤果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
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥ 4.0	GB/T 12143
固形物，g/100g	≥ 2.0	GB/T 10786
蛋白质，g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12

3.4 微生物限量

- 3.4.1 罐头加工工艺的微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
 3.4.2 其他加工工艺的微生物限量应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	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。

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、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

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的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1千件者按1千件计。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。

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：感官要求、净含量、蛋白质、固形物、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。

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、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, 纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求看, 塑料包装材料应符合QB/T 2665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。

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

在符合本标准规定条件下, 金属罐装产品保质期为18个月, 其他包装产品保质期为12个月。