

Q/YL

海南省食品安全企业标准

Q/YL 0001S—2024  
代替 Q/YL 0001S—2023

植物蛋白饮料 果肉椰子乳（汁）

2024-10-20 发布

2024-11-30 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—2023《植物蛋白饮料 果肉椰子乳（汁）》。

本标准与Q/YL 0001S—2023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、Q/YL 0001S—2023。

# 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原料，以添加饮用水、添加或不添加椰子水、果肉（椰纤果）、白砂糖、荸荠（马蹄）、红枣、花生、枸杞、莲子（去芯）、生姜（汁）、生姜粉、斑兰叶粉[香露兜叶（粉）]、乳粉、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、 $\beta$ -环状糊精、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖等为辅料，经榨汁、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

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/T 1532 花生
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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（又名酪氨酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -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 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 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 5835 干制红枣
- 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/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 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖（含第1号修改单）  
 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/T 30383 生姜  
 NY/T 490 椰子果  
 NY/T 1504 莲子  
 NY/T 1069 速冻马蹄片  
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果  
 GB/T 18672 枸杞  
 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）  
 国家市场监督管理总局令70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 果肉（椰纤果）：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 3.1.4 椰子果肉、椰子水：应用符合 NY/T 490 的椰子果破开取得的椰子果肉及椰子水。
- 3.1.5 荸荠（马蹄）：应符合 NY/T 1069 的要求。
- 3.1.6 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.7 枸杞：应符合 GB/T18672 的要求。
- 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
- 3.1.9 莲子：应符合 NY/T 1504 的要求。
- 3.1.10 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.11 斑兰叶粉（香露兜叶（粉））：应符合 DBS46/ 004 的要求。
- 3.1.12 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.13 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.14 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.15 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.16 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.17  $\beta$ -环状糊精：应符合 GB 1886.352 的要求。

- 3.1.18 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.19 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.20 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.21 三氯蔗糖等：应符合 GB 25531 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 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 其他产品的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表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
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 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、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。

### 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

产品应符合GB 7718、GB 28050的规定。原料添加斑兰叶粉[香露兜叶(粉)]的产品标签应标注：每日食用量≤30g(以鲜叶计)，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。

### 7.2 包装

产品包装用金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求，纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求，塑料包装材料应符合QB/T 2665的要求，产品销售包装应符合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。

### 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。

---