

ICS 67.160.20
X 51

Q/XDYS

海南省食品安全企业标准

Q/XDYS 0004S—2024（第2版）

代替 Q/ XDYS 0004S—2024

椰果饮料

2024-11-15 发布

2024-12-15 实施

海南新大食品有限公司 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/XDYS 0004S—2024《椰果饮料》。

本标准与Q/XDYS 0004S—2024相比，主要变化如下：

——增加了本标准同时适用的受委托加工企业；

——对范围重新进行了描述；

——规范性引用文件：删除了QB/T 2357《聚酯（PET）无汽饮料瓶》；增加了GB/T 41167《聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）饮品瓶通用技术要求》；

——理化指标删除了pH值要求。

本标准由海南新大食品有限公司提出。

本标准由海南新大食品有限公司起草。

本标准同时适用于受委托加工企业：1、中山市强人集团有限公司（生产地址：广东省中山市东凤镇和泰工业区）；2、中山市百富食品饮料有限公司（生产地址：广东省中山市南头镇同济西路48号）；3、珠海穗源云农业科技有限公司[生产地址：珠海市斗门区白蕉镇新沙村工业三路3号（厂房1）3楼E区9号]。

本标准主要起草人：庞学范、张文星、王成、庞福洪。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/XDYS 4—2005、Q/XDYS 4—2008、Q/XDYS 0004S—2011（2011年第1版）、Q/XDYS 0004S—2011、Q/XDYS 0004S—2013、Q/XDYS 0004S—2014、Q/XDYS 0004S—2017、Q/XDYS 0004S—2020、Q/XDYS 0004S—2021、Q/XDYS 0004S—2024。

椰果饮料

1 范围

本标准规定了椰果饮料的技术要求、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。

本标准适用于以浓缩果蔬汁（浆）或果蔬汁（浆）、椰纤果为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、果葡糖浆、复配增稠稳定剂或（羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、结冷胶、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食用香料（或食用香精）等，经预处理、调配、均质（或不均质）、灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）等生产工艺制成的椰果饮料的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.366 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
 GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
 GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
 GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
 GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 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/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 41167 聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）饮品瓶通用技术要求
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 国家质量监督检验检疫总局令第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 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 3.1.3 果蔬浓缩汁（浆）：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 3.1.6 复配增稠稳定剂：应符合 GB 26687 的要求。
- 3.1.7 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.8 果胶：应符合 GB 25533 的要求。

- 3.1.9 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.10 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.11 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.12 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 3.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.14 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.15 β -胡萝卜素：应符合 GB 1886.366 的要求。
- 3.1.16 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.17 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 3.1.18 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.19 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.20 食用香料：应符合 GB 29938 的要求。
- 3.1.21 食用香精：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	椰果果呈透明或半透明状，汁液具有该品应有的色泽	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	具有本品特有的滋味及气味，甜酸适口，无异味	
性 状	椰果悬浮于饮料中，静置允许沉降于饮料中	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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（以 20°C 折光计），%	\geq 3.0	GB/T 12143
固形物，g/100g	\geq 2.5	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg	\leq 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/kg	\leq 20.0	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^c ， μ g/kg	\leq 50	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^d ，g/kg	\leq 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^e ，g/kg	\leq 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^f ，g/kg	\leq 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^g ，g/kg	\leq 0.1	GB 5009.35

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
注： ^a 仅适用于金属罐装产品。 ^b 仅限于添加山梨酸钾的产品。 ^c 仅限于有添加苹果或山楂原料的产品。 ^d 仅限于添加乙酰磺胺酸钾的产品。 ^e 仅限于添加三氯蔗糖的产品。 ^f 仅限于添加柠檬黄的产品。 ^g 仅限于添加日落黄的产品。		

3.4 微生物指标

3.4.1 以商业无菌工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 其他包装的产品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 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》的规定，按JJF1070 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。抽样量不得少于10个最小独立包装（总量不少于1kg）。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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、pH值、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、贮存与运输

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用马口铁罐应符合GB/T 17590的规定，PE塑料瓶应符合GB 4806.7的规定，PET塑料瓶应符合QB/T 2357的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。产品包装规格根据市场需求和客户的要求而定。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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示执行。
