

ICS 67.160.20
X 50

Q/HNXYC

海南省食品安全企业标准

Q/HNXYC 0002S—2025

植物蛋白饮料 厚椰乳

2025 - 01 - 01 发布

2025 - 01 - 15 实施

海南新椰城食品加工有限公司 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。

本标准由海南新椰城食品加工有限公司提出。

本标准由海南新椰城食品加工有限公司起草。

本标准主要起草人：陈凌、吴多文。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料 厚椰乳

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料厚椰乳的技术要求、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、水为原料，经去壳、削皮、清洗、破碎、压榨、取汁，添加白砂糖、椰子水、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、添加或不添加（黄原胶、羟甲基纤维素钠、碳酸氢钠、食品用香精、食盐、植物油、坚果粉、坚果浆等）进行调配、均质、罐装、封口、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料厚椰乳产品的生产控制、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

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（又名酪朊酸钠）

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羟甲基纤维素钠

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5461 食用盐

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 1042 绿色食品 坚果
 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 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.3 椰子水：以符合 NY/T 490 要求的椰子果取得的椰子水。
 3.1.4 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 3.1.5 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
 3.1.6 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
 3.1.7 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
 3.1.8 羟甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
 3.1.9 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
 3.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.12 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
 3.1.13 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.14 坚果粉（或浆）：以符合 NY/T 1042 的要求的坚果制成的粉或浆。

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	为乳白色或灰白色	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，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
性 状	呈均匀、细腻的乳状液，允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀，但摇动后能均匀一致	
滋味与气味	具有椰子固有香味、滋味，无异味	
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
脂肪, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

3.4 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤ 5	2	10	100	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》的规定, 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 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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂；出厂检验项目：感官、净含量、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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- 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。微生物一项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和GB 28050的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB 4806.9的要求，玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，塑料包装材料应符合GB 4806.7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、防暴晒；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；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，产品保质期为9个月。