

Q/HDW

海南省食品安全企业标准

Q/HDW 0011S—2025  
代替 Q/HDW 0011S—2022

植物蛋白饮料 椰子汁

2025 - 01 - 15 发布

2025 - 01 - 20 实施

海南亨德威食品有限公司 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/HDW 0011S—2022《植物蛋白饮料 椰子汁》。

本标准与Q/HDW 0011S—2022相比，主要变化如下：

——按GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染指标限量》修订食品安全指标。

本标准由海南亨德威食品有限公司提出。

本标准由海南亨德威食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈孝存、王庆华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HDW 0011S—2022。

# 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/T191 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 1886.65 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 1886.212 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 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 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 5009.8 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 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 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/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 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 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  
 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、成熟的椰子果取肉榨取原汁，添加水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、添加或不添加羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠，经调配加工而成的植物蛋白饮料。

##### 3.1.2 无糖椰子汁

以新鲜、成熟的椰子果取肉榨取原汁，添加水、添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、添加或不添加微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、添加或不添加甜菊糖苷、麦芽糖醇、三氯蔗糖中的一种或多种，经调配加工制成的总糖（双糖、单糖之和）含量不大于0.5g/100mL的植物蛋白饮料。

##### 3.1.3 低糖椰子汁

以新鲜、成熟的椰子果取肉榨取原汁，添加水、白砂糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯蔗糖脂肪酸酯、添加或不添加微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、添加或不添加甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糖醇、三氯蔗糖等中的一种或多种，经调配加工制成的总糖（双糖、单糖之和）含量不大于5g/100mL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、成熟的椰子果取肉榨取原汁，添加水、白砂糖、椰纤果、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠，经调配加工而成的植物蛋白饮料。

##### 3.2.2 无糖果肉椰子汁

以新鲜、成熟的椰子果取肉榨取原汁，添加水、添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、添加椰纤果、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、添加或不添加微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、添加或不添加麦芽糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖中的一种或多种，经调配、均质，灌装、封口、杀菌、包装或无菌包装等生产工艺制成的总糖（双糖、单糖之和）含量不大于0.5g/100g植物蛋白饮料，产品名称也可命名为无糖粒粒椰汁、无糖椰纤果椰汁、无糖果肉椰汁等。

### 3.2.3 低糖果肉椰子汁

以新鲜、成熟的椰子果取肉榨取原汁，添加水、白砂糖、椰纤果、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、添加或不添加甜菊糖苷、麦芽糖醇、三氯蔗糖中的一种或多种，经调配、均质，灌装、封口、杀菌、包装或无菌包装等生产工艺制成的总糖（双糖、单糖之和）含量不大于5g/100g植物蛋白饮料，产品名称也可命名为低糖粒粒椰汁、低糖椰纤果椰汁、低糖椰果椰汁等。

## 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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.5 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.6 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.7 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.8 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.9 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.10 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.11 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的要求。
- 4.1.12 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 4.1.13 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。

### 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	取适量试样置于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，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	
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	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	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2、表3的规定。

表 2 椰子汁理化指标

项 目	指 标			检验方法
	椰子汁	无糖椰子汁	低糖椰子汁	
可溶性固形物 X (20℃, 按折光计), %	X>4.0	—	1≤X≤5.0	GB/T 12143
总糖 (单糖、双糖之和, 以葡萄糖计), g/100mL ≤	—	0.5	5.0	GB 5009.8
蛋白质, g/100g ≥	0.5			GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2			GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/L (仅适用于金属罐包装产品) ≤	150			GB 5009.16

表 3 果肉椰子汁理化指标

项 目	指 标			检验方法
	果肉椰子汁	无糖果肉椰子汁	低糖果肉椰子汁	
可溶性固形物 X (20℃, 按折光计), %	X>4.0	—	1≤X≤5.0	GB/T 12143
总糖 (单糖、双糖之和, 以葡萄糖计), g/100g ≤	—	0.5	5.0	GB 5009.8
固 形 物 含 量 , g/100g ≥	2.0			GB/T 10786
蛋白质, g/100g ≥	0.5			GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2			GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg (仅适用于金属罐包装产品) ≤	150			GB 5009.16

#### 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, 其微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或 ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 ml	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g 或 ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 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 4789.25 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 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

以同一批投料、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。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。

### 7.3 出厂检验

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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物（果肉椰子汁需检测）、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。

### 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

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

产品包装用金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求，塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求，产品销售包装还应符合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。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，产品保质期按标签标示执行。

---