

ICS 67.160.20
X 50

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0001S—2025

植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁

2025 - 02 - 15 发布

2025 - 03 - 15 实施

海南椰汁企业有限公司 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。

本标准由海南椰海食品有限公司提出。

本标准由海南椰海食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王明、田金城。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子汁及果肉椰子汁的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规程以及标签、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及果肉椰子汁的生产控制、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/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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

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 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精

GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖甙

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 罐头食品商业无菌的检验

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 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
 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 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
 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 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 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
 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 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 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 产品分类

3.1 鲜榨椰子汁

3.1.1 鲜榨椰子汁

以纯净水、新鲜椰肉汁、白砂糖为原料，单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠为辅料，添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、微晶纤维素、甘氨酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、 β 环状糊精、乙基麦芽酚、山梨糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、碳酸氢钠、食品用香精，经椰子果去壳、取椰肉、清洗、刨蓉、(生)榨汁、过滤、混合调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的椰子汁。

3.1.2 鲜榨椰子汁(低糖型)

以纯净水、新鲜椰肉汁、白砂糖为原料，单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠为辅料，添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、微晶纤维素、甘氨酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、 β 环状糊精、乙基麦芽酚、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、

甜菊糖苷乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、碳酸氢钠、食品用香精，经椰子果去壳、取椰肉、清洗、刨蓉、(生)榨汁、过滤、混合调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的椰子汁。总糖小于或等于 5.0g/100g 的产品。

3.1.3 鲜榨椰子汁(零/无糖型)

以纯净水、新鲜椰肉汁、为原料，单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠为辅料，添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、微晶纤维素、甘氨酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、 β 环状糊精、乙基麦芽酚、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、碳酸氢钠、食品用香精，经压榨、过滤、混合调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的椰子汁，总糖小于或等于 0.5g/100g 的产品。

3.2 鲜榨果肉椰子汁

以新鲜椰子肉、白砂糖为原料，蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠为辅料，添加或不添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、明胶、微晶纤维素、甘氨酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、 β 环状糊精、乙基麦芽酚、山梨糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食品用香精，经椰子果去壳、取椰肉、清洗、刨蓉、(生)榨汁、过滤、混合调配、均质，再加入椰纤维，经灌装、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的果肉椰子汁。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 新鲜椰子肉：应符合 NY/T 490 要求的椰子果取肉。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.4 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
- 4.1.5 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.6 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.7 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.8 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.9 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.10 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.11 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.12 明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.13 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.14 甘氨酸：应符合 GB 25542 的要求。
- 4.1.15 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.16 磷酸氢二钠：应符合 GB 1886.329 的要求。
- 4.1.17 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的要求。
- 4.1.18 β -环状糊精：应符合 GB 1886.352 的要求。
- 4.1.19 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的要求。
- 4.1.20 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.21 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.22 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。

- 4.1.23 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.24 食品用香精：应符合 GB 30616 规定要求。
- 4.1.25 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.26 甜菊糖甙：应符合 GB 1886.355 的要求。
- 4.1.27 椰纤果：应符合 NY/T 1522 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
	鲜榨椰子汁	鲜榨果肉椰子汁	
色 泽	汁液呈乳白或微灰微黄	汁液呈乳白或微灰微黄，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，用温开水漱口，品其滋味并嗅其气味
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，添加的椰纤果粒悬浮或沉在液体中	
滋味与气味	具有椰子汁特有的滋味和香气，无异味，添加的椰纤果果粒有咀嚼感		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	鲜榨椰子汁	鲜榨椰子汁 (低糖型)	鲜榨椰子汁 (零/无糖型)	鲜榨果肉椰子汁	
可溶性固形物 (20℃, 以折光计), g/100g \geq	2.5				GB/T 12143
固形物, g/100g	—			≥ 2.0	GB/T 10786
总糖 (果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和), g/100g	—	≤ 5.0	≤ 0.5	—	GB 5009.8
蛋白质, g/100g \geq	0.5				GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.25				GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg \leq	0.25				GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg \leq	0.30				GB 5009.140

备注：^a三氯蔗糖和乙酰磺胺酸钾的检测以配料表为准，添加需检测，无添加则无需检测。

4.3 微生物限量

- 4.3.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定方法进行检验。
- 4.3.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物指标应符合表 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 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

4.4 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 的规定方法进行测定。

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

以同一生产线、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

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 或 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。

7.3 出厂检验

产品须经工厂检验部门逐批进行检验，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、蛋白质含量、可溶性固形物、固形物（有此项目）、总糖（有此项目）、蛋白质、微生物指标（经商业无菌生产的产品检验商业无菌，非经商业无菌生产的产品检验菌落总数和大肠菌群）。

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) 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。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批号产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该产品为不合格品，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，则判该产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 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。

8.2 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；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。

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、有异味或其它可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、防潮、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，有防虫、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其它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情况下，产品保质期为12个月。