

ICS 67.160.20
X 50

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0001S—2025

植植物蛋白饮料清补凉饮品

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。

植植物蛋白饮料 清补凉饮品

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料清补凉饮品的技术要求、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。

本标准适用于以鲜食玉米粒、椰纤果、麦仁、西米、红豆、青豆等为原料，经选杂，清洗，预煮，添加白砂糖、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、水、鲜榨椰肉汁，经混合、过滤、调配、均质、灌装、杀菌、包装的生产控制、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 5009.12 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 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜食玉米粒：应符合 NY/T 523 的要求。
 3.1.2 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
 3.1.3 麦仁：应符合 NY/T 891 的要求。
 3.1.4 西米：应符合 GB 2713 的要求。
 3.1.5 红豆、青豆：应符合 GB 2713 的要求。
 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.7 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的要求。
 3.1.8 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
 3.1.9 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
 3.1.10 水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.11 鲜榨椰肉汁：以符合 NY/T 490 要求的椰子果取肉榨汁。

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
色 泽	汁液呈灰白或灰黄至黄褐色，添加的椰纤果粒及其他固形物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，
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，添加的椰纤果粒及其他固形物悬浮或沉在液体中	
滋味与气味	具有椰子汁特有的滋味和香气，无异味，添加的椰纤果果粒及其他固形物有咀嚼感	用温开水漱口，品其滋味并嗅其气味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.2 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
固形物, g/100g	≥ 20.0	GB/T 10786

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100g	\geq 0.5	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12

3.3 微生物限量

3.3.1 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。

3.3.2 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	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	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。

3.4 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂须经工厂检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、固形物、菌落总数、大肠菌群。

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、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 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，产品销售包装还应符合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、有异味或其它可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。