

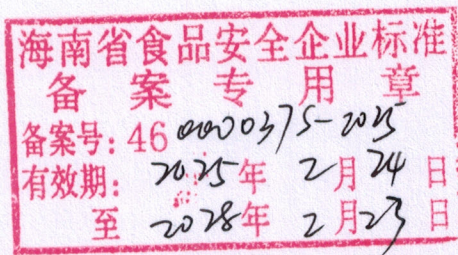
Q/YGQ

海南省食品安全企业标准

Q/YGQ 0001S—2025

代替 Q/YGQ 0001S-2022

无糖椰乳



2025-03-01 发布

2025-03-05 实施

一果荃健康科技（海南）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—2020《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/YGQ 0001S-2022《无糖椰乳》。

本标准与Q/YGQ 0001S-2022相比，主要变化如下：

——按GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》修订安全指标。

本标准由一果荃健康科技（海南）有限公司提出。

本标准由一果荃健康科技（海南）有限公司起草。

本标准同时适用于我司授权的被委托生产企业：滁州华冠饮料有限公司（注册地址：安徽省滁州市南谯区徽州路199号）、湖北银鹭食品有限公司（湖北省孝感市汉川市经济开发区北桥工业园平章大道6号）、烟台长生乳品有限公司（注册地址：山东省烟台市芝罘区卧龙经济园区荆山路2号）、河南华冠养元饮料有限公司（注册地址：临颖县产业集聚区纬一路与经一路交汇处东北角；临颖县纬二路北侧经一路东侧）、南通佳之味食品有限公司（注册地址：江苏省南通市海门经济技术开发区福州路 333号）等。

本标准主要起草人：彭倩、张文飞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YGQ 0001S-2021、Q/YGQ 0001S-2021（第二版）、Q/YGQ 0001S-2022。

无糖椰乳

1 范围

本标准规定了无糖椰乳的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签以及标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以水、椰子果肉或椰肉汁为主要原料，添加或不添加谷物制品（燕麦浆或燕麦粉等）、坚果制品（核桃、开心果粉或浆等）、水果（芒果或菠萝、荔枝、香蕉等）果浆、赤藓糖醇、复配食品添加剂等原料，经压榨（或不压榨）、调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的无糖椰乳的生产控制、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 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 4806.5 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 5009.8 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 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 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 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 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

产品按其所用原料可分为：无糖椰乳、无糖芒果椰乳、无糖蜜瓜椰乳、无糖香蕉椰乳、无糖坚果椰乳等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子肉、椰肉汁：应符合 NY/T 490 的要求，破果取肉，再用果肉压榨的汁。
 4.1.2 燕麦粉、核桃粉、开心果粉：应符合 GB 7101 的要求。
 4.1.3 开心果浆、燕麦浆、水果果浆：应符合 GB 17325 的要求。
 4.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.5 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
 4.1.6 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的规定。

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	具有该产品应有的色泽	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	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
性 状	呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀和脂肪上浮	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖（单糖、双糖之和，以葡萄糖计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.8
蛋白质，g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法	
脂肪，g/100g	≥	1.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
注：锡指标要求仅适用于金属罐装。			

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规定的方法检验。
- 4.4.2 非经商业无菌生产的产品，微生物限量符合表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》的规定，按JJF 1070的规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 批次

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。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

- 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、蛋白质、净含量、微生物（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)。

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 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050的要求,包装贮运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求,用塑料瓶应符合GB 4806.7的要求,用金属罐应符合GB 4806.9的要求,产品销售包装还应符合GB 23350的要求。贮运包装应符合GB/T 6543的要求。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。

7.3 运输

产品运输工具必须干燥,符合产品卫生要求,不应与有毒物、有害、有异味物品混装运。运输时应遮盖,防止曝晒和雨淋。装卸时应小心轻放、严禁挤压。

7.4 贮存

产品贮存于专用食品仓库内,库内应清洁、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠措施。不应与有毒、有害、有异味、易生虫的物品一起贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期与标签标识一致。