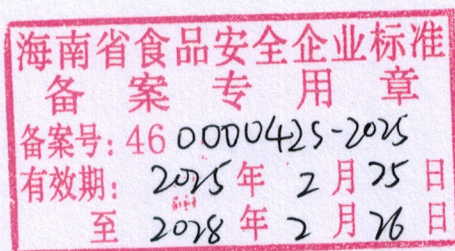


Q/HNLY

海南省食品安全企业标准

Q/HNLY 0002S—2025

植物蛋白饮料 椰奶清补凉



2025 - 02 - 25 发布

2025 - 02 - 28 实施

海南乐椰食品有限公司 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。

本标准由海南乐椰食品有限公司提出。

本标准由海南乐椰食品有限公司起草。

本标准同时适用于海南大好麦食品有限公司（地址：定安县塔岭工业开发区环城南路）。

本标准主要起草人：郑喜楷、郑喜楚。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料 椰奶清补凉

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰奶清补凉的技术要求、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。

本标准适用于以椰肉汁、水为主要原料，添加辅料（白砂糖、椰纤果、燕麦米、西米、玉米、红芸豆、青豆、椰子果肉、绿豆、通心粉、凉粉块、大麦仁、薏米、汤圆、冬瓜意、牛乳、乳粉、奶制品、红枣、西瓜丁、葡萄干、鹌鹑蛋、薏仁、花生仁、百合、银耳、桂圆肉、莲子、仙草冻、芋圆、菠萝丁、黄桃果肉、芒果果肉、马蹄丁、藜麦、胶原蛋白、燕窝等其中多种组合）、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚甘油脂肪酸酯、甘氨酸、 β -环状糊精、木糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、三氯蔗糖、安赛蜜、甜菊糖苷等其中多种组合）等，经过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料椰奶清补凉的生产控制、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 1353 玉米

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

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 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

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 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 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 甜菊糖苷

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5835 干制红枣
 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 10462 绿豆
 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 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 23529 海藻糖
 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 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
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 705 无核葡萄干
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 SB/T 10423 速冻汤圆
 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 椰肉汁：用符合 NY/T 490 的椰子果，破开取椰子果肉后再榨的汁或浆。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 燕麦米、大麦仁、红芸豆、青豆、藜麦、薏米、冬瓜意、薏仁、花生仁、百合、银耳、桂圆肉、莲子：应无虫害、无腐烂、无变质，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.5 汤圆：应符合 SB/T 10423 的要求。
- 3.1.6 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.7 葡萄干：应符合 NY/T 705 的要求。
- 3.1.8 鹌鹑蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 3.1.9 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。
- 3.1.10 牛奶：应符合 GB 25190 的要求。
- 3.1.11 奶粉及制品：应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.12 奶制品：应符合 GB 13102 的要求。
- 3.1.13 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 3.1.14 玉米：应符合 GB 1353 的要求。
- 3.1.15 通心粉、凉粉块、西米：应符合 GB 2713 的要求。
- 3.1.16 椰子果肉、西瓜丁、菠萝丁、黄桃果肉、芒果果肉：应选用无虫害、无腐烂、无变质的水果切或不切丁，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.17 燕窝：应符合 GH/T 1092 二级或以上的要求。
- 3.1.18 胶原蛋白：应符合 GB 7101 的要求。
- 3.1.19 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 3.1.20 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.21 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.22 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.23 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.24 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的要求。
- 3.1.25 甘氨酸：应符合 GB 25542 的要求。
- 3.1.26 β -环状糊精：应符合 GB 1886.352 的要求。
- 3.1.27 安赛蜜：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.28 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 3.1.29 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.30 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的要求。
- 3.1.31 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.32 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的要求。

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	汁液呈乳白或微灰白色或微红色，添加的配料应具有该品种应有之色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿
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，添加的配料具有该品种应有的滋味和气味，无异味	中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求	检 验 方 法
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，添加的固态颗粒悬浮或沉在液体中	用温开水漱口，品其滋味
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
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥ 5.0	GB/T 12143
总糖（单糖、双糖之和，以葡萄糖计），g/100g	≤ 5.0（低糖产品） 0.5（无糖产品）	GB 5009.8
固形物，g/100g	≥ 10.0	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	≤ 150	GB 5009.16
注1：标签标注低糖和无糖产品检测总糖指标，其他添加食用糖产品检测可溶性固形物指标。		
注2：金属罐包装产品需要检锡指标。		

3.4 微生物限量

3.4.1 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。

3.4.2 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的处理及采集按 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；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。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，产品保质期按标签标注执行。
