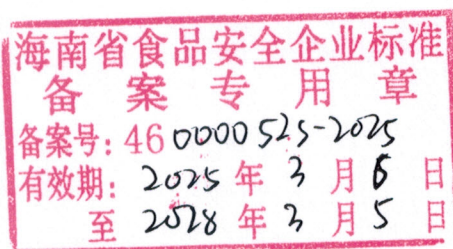


Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0003S—2025

植植物蛋白饮料 清补凉饮品



2025 - 02 - 15 发布

2025 - 03 - 15 实施

海南椰海食品有限公司 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，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，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	
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（续表）

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；仓库周围应无异味污染；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。