

湖南省益和顺食品有限公司企业标准

Q/YHCS 0003S-2015

椰子汁饮料

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4312865-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年10月22日至2018年10月22日

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

湖南省益和顺食品有限公司 发布



前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省益和顺食品有限公司提出。

本标准由湖南省益和顺食品有限公司起草。

本标准由湖南省益和顺食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：黎明。

本标准有效期三年。



椰子汁饮料

1 范围

本标准规定了椰子汁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、新鲜椰子果肉或椰子果浆、白砂糖、椰纤果为原料，添加食品添加剂，新鲜椰子果肉经榨浆、离心，调配、灌装、灭菌等工艺生产而成的椰子汁饮料。

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 317	白砂糖
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 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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
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 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	饮料企业良好生产规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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
国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求



3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 新鲜椰子果肉：应新鲜，无腐烂，无虫蛀，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 椰子果浆：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 椰纤果：应符合 NY/T 1522、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	乳白色或微灰白色，均匀一致	打开包装立即嗅其气味，品其滋味。并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	均匀细腻乳浊液，久置后允许稍有分层，但经摇匀后仍能均匀一致	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

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	
蛋白质/(g/100mL)	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪/(g/100mL)	≥	0.5	GB 5009.6
pH值		5.5~8.0	GB/T 10786
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥	0.5	GB/T 12143
固形物/(g/100 mL)	≥	0.1	GB/T 10786
铅 (Pb) / (mg/L)	≤	0.3	GB 5009.12
锡 ^a (Sn) / (mg/L)	≤	150	GB 5009.16
农药残留	应符合 GB 2763 的规定		GB 2763
^a 仅限于镀锡薄板容器包装的产品。			

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/（cfu/mL）	≤100	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100 mL）	≤3	GB/T 4789.3-2003
霉菌/（cfu/mL）	≤10	GB 4789.15
酵母/（cfu/mL）	≤10	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 14.03.02 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从任一批产品中，随机抽取 15 瓶。6 瓶用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定 3 瓶。3 瓶用作微生物检验。另 6 瓶留样备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

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

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样取样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.2 包装



- 6.2.1 产品包装材料应符合食品安全国家标准的要求。
- 6.2.2 包装箱应封装、捆扎牢固；正常运输、装卸时不得松散。
- 6.3 运输
应符合 GB 31621 的规定。
- 6.4 贮存
应符合 GB 31621 的规定。
- 6.5 保质期
在符合上述贮运条件下，包装产品保质期为12个月。
-

