

备案号: 44130042S-2022
备案日期: 2022年03月29日
备案有效期: 伍年



Q/GDLBK

广东省食品安全企业标准

Q/GDLBK 0011 S-2022

椰汁植物蛋白饮料

2022-04-01 发布

2022-05-01 实施

广东罗巴克实业有限公司发布

前 言

本标准按 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》编写。

本标准由广东罗巴克实业有限公司提出与起草。

主要起草人：张敏、

本标准首次发布日期：2022-04-01。

椰汁植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了椰汁植物蛋白饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、椰子（椰子经生榨预处理）或鲜椰肉汁为主要原料，根据生产需要选择性添加白砂糖、赤藓糖醇、椰子水、乳粉、浓缩牛奶、生牛乳、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、果蔬汁及浆（草莓、香蕉、红枣、凤梨、哈密瓜、木瓜、西瓜中的一种或几种）、红豆、抹茶、杏仁、核桃、食品用香精、碳酸氢钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、乳酸链球菌素。其中原料椰子经过生榨预处理（椰子生榨预处理是指以成熟椰子为主要原料，经剥壳、取肉、破碎、物理压榨取汁、过滤，直接使用或经包装、-18℃冷冻暂入库，全过程不经过加热杀菌处理，保证椰子汁的新鲜），再调配、过滤、均质、杀菌、灌装等工艺制成的可供直接饮用的椰汁植物蛋白饮料。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩（汁、浆）
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 1886. 2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886. 25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886. 27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886. 28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886. 41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
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. 103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886. 169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
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. 231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 1886. 232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 25535	食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25566	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 20646	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 1886. 178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

GB 1886.92	食品安全国家标准	食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素的限量
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 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T 12143	饮料通用分析方法	
GB 5009.237	食品安全国家标准	食品 PH 值的测定
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 4789.10	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 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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品 饮料检验
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 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 17590	铝易开盖三片罐	
QB/T 2357	聚酯 (PET) 无汽饮料瓶	
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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令 (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 (2009) 第 123 号 食品标识管理规定		

3. 术语和定义

椰子生榨预处理是指以成熟椰子肉为主要原料，经剥壳、取肉、破碎、物理压榨取汁、过滤，直接使用或经包装、-18℃冷冻暂入库，全过程不经过加热杀菌处理，保证椰子汁的新鲜。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水：应符合GB 5749的要求。

4.1.2 草莓浓缩汁、香蕉浓缩浆、红枣浓缩汁、凤梨浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、木瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁：应符合GB 2762、GB 2763、GB 17325的要求。

- 4.1.3 草莓浆、香蕉浆、木瓜浆、西瓜汁、椰子、红豆、抹茶粉、燕麦粉应符合GB 2762、GB 2763的要求。
- 4.1.4 花生、核桃仁、杏仁：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 19300的要求。
- 4.1.5 白砂糖：应符合GB 317的要求。
- 4.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合GB 1886.232的要求。
- 4.1.7 黄原胶：应符合GB 1886.41的要求。
- 4.1.8 卡拉胶：应符合GB 1886.169的要求。
- 4.1.9 单、双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的要求。
- 4.1.10 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27的要求。
- 4.1.11 酪蛋白酸钠：应符合GB 1886.212的要求。
- 4.1.12 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的要求。
- 4.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的要求。
- 4.1.14 维生素C：应符合GB 14754的要求。
- 4.1.15 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的要求。
- 4.1.16 乙酰磺胺酸钾：应符合GB 25540的要求。
- 4.1.17 食品用香精：应符合GB 30616的要求。
- 4.1.18 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的要求。
- 4.1.19 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的要求。
- 4.1.20 结冷胶：应符合GB 25535的要求。
- 4.1.21 微晶纤维素：应符合GB 1886.103的要求。
- 4.1.22 赤藓糖醇：应符合GB 20646的要求。
- 4.1.23 聚甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.178的要求。
- 4.1.24 硬脂酰乳酸钠：应符合GB 1886.92的要求。
- 4.1.25 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或与产品名称相符的色泽
滋味及气味	具有产品名称相符的滋味与气味，无异味
性状	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许有少量纤维、蛋白沉淀及脂肪上浮，但摇动后仍能均匀一致
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

指标	指 标
可溶性固形物(20℃折光计法)，%	≥ 2.0
蛋白质，g/100g	≥ 0.5

铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.1
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤	150
a 无糖型产品应符合 GB 13432、GB 28050 的规定。		
b 仅适用于金属罐装食品		

4.4 微生物指标

4.4.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.4.2 非罐头加工工艺生产的产品应符合表3的规定。

表3 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
沙门氏菌/（CFU/25mL）	5	0	0	—
霉菌/（CFU/mL）≤	10			
酵母/（CFU/mL）≤	10			
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行和GB/T 4789.21执行。 n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695、GB 14881 标准。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽、外观及杂质

取约 100mL 混合均匀的样品于无色透明洁净的样品杯(或 200mL 烧杯)中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、形态，检查有无杂质。

6.1.2 气味与滋味

开启包装容器后，立即闻其香气，品尝其滋味，检查有无异味。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法检验。

6.2.2 pH 值

按 GB 5009.237 规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.4 锡

按GB 5009.16规定的方法检验。

6.3 微生物指标

6.3.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法检验。

6.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

6.3.4 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.5 致病菌（沙门氏菌）

分别按GB 4789.4第二法规定的方法检验。

6.4 食品添加剂

6.4.1 乙酰磺胺酸钾

按 GB/T 5009.140 的规定执行。

6.4.2 环己基氨基磺酸钠

按 GB 5009.97 规定的方法检验。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原、辅料入库必须经生产厂检验部门按本标准逐批验收，并验看供货商提供的产品检验报告单，检验合格后方可入库。

7.2 出厂检验、型式检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 每批产品须经生产厂检验部门按本标准逐批检验。检验合格后，出具合格证后方可出厂。

7.2.1.2 检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、蛋白质、商业无菌（以罐头加工工艺生产商品）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母为每批必检项目，其它项目作不定期抽检。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 正常生产时每半年进行一次，发生下列情况之一时亦进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时；

7.2.2.2 型式检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。

7.3 组批、抽样方法

7.3.1 组批

同一批原料、同一日期、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.3.2 抽样方法

从每组批产品的不同部位随机抽取15个最小独立包装，分别做感官要求检验、理化检验、微生物检验及留样。其中净含量抽样按国家技术监督局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》进行。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.4.2 型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品的标志、标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的要求。标明品名、配料、营养成分表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号、厂名、厂址等内容。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器必须完好、清洁、牢固、无泄漏。

8.2.2 内包装分为聚酯（PET）无汽饮料瓶包装和铝易开盖三片罐包装。外包装采用瓦楞纸箱。其中瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。聚酯（PET）无汽饮料瓶应符合QB/T2357的规定。塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定。铝易开盖三片罐应符合GB/T 17590的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥。

8.3.2 运输途中应当防止日晒、雨淋、不得与有毒或不洁物混合运装。

8.3.3 装卸及搬运时，轻拿轻放，不得抛掷，防止因抛掷造成的包装破损。

8.4 贮存

8.4.1 存放成品的仓库应保持清洁、干燥、通风，设有防尘、防蝇、防鼠设施，产品隔墙离地各10cm-15cm，堆放高度以不倒塌不压坏外包装和产品为限。不得与有毒物或有其它异味的物质一起堆放。遵循先进先出的原则。

8.4.2 在符合本标准规定的运输、贮存条件下，用聚酯（PET）无汽饮料瓶包装的产品、铝易开盖三片罐包装的产品保质期为12个月。