

Q/PXY

海南省食品安全企业标准

Q/PXY 0021S—2021

代替 Q/PXY 0021S—2019 ✓

水果椰子粉固体饮料

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4601095-2021
有效期: 2021年4月6日
至 2024年4月5日



2021-03-01 发布

2021-04-10 实施

海南品香园食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/PXY 0021S—2019《水果椰子粉固体饮料》。

本标准与 Q/PXY 0021S—2019 相比，主要变化如下：

——产品保质期由 12 个月更改为 18 月。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。

本标准由海南品香园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林和伟、莫齐燕、吴达开。

本标准所代替的版本发布情况为：

——Q/PXY 0021S—2019。

水果椰子粉固体饮料

1 范围

本标准规定了水果椰子粉的技术要求、生产加工过程中卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以椰子粉、果味粉（芒果粉、菠萝粉、百香果粉、草莓粉、甜橙粉、香蕉粉、火龙果粉、蓝莓粉、红枣粉、枸杞粉等）、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合、包装等生产工艺制成的水果椰子粉的生产控制、检验、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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- QB/T 4791 植脂末
- DB46/T 69 椰子粉
- 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第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 菠萝椰子粉

以椰子粉、菠萝粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.2 芒果椰子粉

以椰子粉、芒果粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.3 百香果椰子粉

以椰子粉、百香果粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.4 草莓椰子粉

以椰子粉、草莓粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.5 甜橙椰子粉

以椰子粉、甜橙粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.6 香蕉椰子粉：

以椰子粉、香蕉粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.7 火龙果椰子粉

以椰子粉、火龙果粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.8 蓝莓椰子粉

以椰子粉、蓝莓粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.9 枸杞椰子粉

以椰子粉、枸杞粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

3.10 红枣椰子粉

以椰子粉、红枣粉、白砂糖、植脂末等为主要原料，经配料、混合加工而成的固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.2 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.3 椰子粉：应符合 DB46/T 69 要求。

4.1.4 芒果粉、菠萝粉、百香果粉、草莓粉、甜橙粉、香蕉粉、火龙果粉、蓝莓粉、红枣粉、枸杞粉：应符合 GB/T 29602 的要求。

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	芒果椰子粉、	黄色与白色相间色，色泽均匀一致	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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
	菠萝椰子粉		
	百香果椰子粉甜橙椰子粉		
	香蕉椰子粉		
色 泽	草莓椰子粉、	粉红色与白色相间色，色泽均匀一致	
	火龙果椰子粉、	浅蓝色与白色相间色，色泽均匀一致	
	蓝莓椰子粉		
	红枣椰子粉	浅褐色与白色相间色，色泽均匀一致	
	枸杞椰子粉	红色与白色相间色，色泽均匀一致	
性 状	呈粉粒状固体、具有良好的松散性、无结块。溶解后呈均一的乳液，静置后上部允许有少许油膜		
滋味与气味	菠萝椰子粉	具有纯正菠萝香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	芒果椰子粉	具有纯正芒果香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	百香果椰子粉	具有纯正百香果香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	草莓椰子粉	具有纯正草莓香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	甜橙椰子粉	具有纯正甜橙香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	香蕉椰子粉	具有纯正香蕉香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	火龙果椰子粉	具有纯正火龙果香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	蓝莓椰子粉	具有纯正蓝莓香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	枸杞椰子粉	具有纯正枸杞香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
	红枣椰子粉	具有纯正红枣香味，椰子果肉的天然香味、味甜、口感柔润、无异味	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤ 80.0	GB 5009.8
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4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

产品出厂须经公司检验部门逐批检验, 检验合格后并签发合格证(章)方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、蛋白质、总糖、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异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

包装材料应符合GB 9683要求；运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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、防晒晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他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18个月。