

备案编号：321517S-2021

备案日期：2021-06-25



Q/SSGS

苏萨食品有限公司企业标准

Q/SSGS 0004S-2021

三代目椰汁

2021-06-02 发布

2021-06-26 实施

苏萨食品有限公司发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 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 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》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准铅指标要求 $\leq 0.2\text{mg/L}$ ，严于 GB 2762 中饮料类中蛋白饮料类铅指标 $\leq 0.3\text{mg/L}$ 的要求；

本标准由苏萨食品有限公司（泰州市高港高新技术产业园区创新大道 58 号）提出并负责起草，本标准同样适用于苏萨食品有限公司授权的江苏苏萨食品有限公司（泰州市高港高新技术产业园区创新大道 58 号）、广东苏萨食品有限公司（佛山市三水中心科技工业区西南园 C 区内 25-4 号）。

本标准主要起草人：邓宝华、赵闯营、谢德芳、于泽鹏、梁燕梅。

本标准于 2021 年 06 月首次发布。

三代目椰汁

1 范围

本标准规定了三代目椰汁的定义、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以水、椰子水、新鲜椰子果肉或椰子果肉榨汁后的椰肉汁为主要原料，添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加白砂糖、椰纤果等原料，经榨汁、过滤、调配、均质、杀菌、灌装、封口、包装等工艺（或采用灌装、封口、杀菌、包装等工艺）制成的植物蛋白饮料称为三代目椰汁。

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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠
- 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 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 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 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 5009.6 食品安全国家标准 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1522 椰子制品 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号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 定义

3.1 三代目椰汁

以水、椰子水、新鲜椰子果肉或椰子果肉榨汁后的椰肉汁为主要原料，添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加白砂糖、椰纤果等原料，经榨汁、过滤、调配、均质、杀菌、灌装、封口、包装等工艺（或采用灌装、封口、杀菌、包装等工艺）制成的植物蛋白饮料称为三代目椰汁。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 水应符合GB 5749的规定。

4.1.2 椰子水应新鲜，风味正常，无变质、异味现象，同时符合GB 2762、GB 2763的规定；生产过程添加量不少于15%。

4.1.3 椰子果肉应新鲜，成熟适度、风味正常，无病虫害、无霉烂，无褐变现象，同时符合GB 2762、GB 2763的规定；生产过程添加量不少于10%。

4.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

4.1.5 椰纤果应符合NY/T 1522的规定。

4.1.6 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。

4.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

4.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	呈微灰白色至浅黄色，或具有标签标示的原料特有的色泽。	目视、 口尝、 鼻嗅。
组织形态	呈均匀、细腻的乳浊状，放置后允许有少量脂肪上浮和蛋白质沉淀，但摇匀后仍呈均匀状态；带果粒的产品允许有粒状物沉淀。	
气味与滋味	具有椰子特有的气味及滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
可溶性固形物(20℃，以折光计) / (%)	≥ 9.0	GB/T 12143
蛋白质 / (g/100g)	≥ 0.6	GB 5009.5
脂肪 / (g/100g)	≥ 1.8	GB 5009.6
铅(以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计) / (mg/kg)	≤ 150	GB 5009.16

^a仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

^b低糖型产品的可溶性固形物含量(20℃，以折光计)为3%-6%，无糖型产品应符合GB 13422的规定，本标准对无糖型产品的可溶性固形物不作规定。

4.4 微生物限量与试验方法

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

4.4.2 非商业无菌生产的产品微生物限量及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物限量与试验方法

项目		采样方案 ^a 及限量				试验方法
		n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）		5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）		5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/mL） ≤		20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤		20				
致病菌	沙门氏菌	5	0	0/25mL	--	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量及试验方法

产品的净含量按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数（非商业无菌工艺生产的产品）、大肠菌群（非商业无菌工艺生产的产品）、商业无菌（商业无菌工艺生产的产品）、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同品种、同等级、同一批投料生产包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于1L（不小于8个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2L（不小于16个最小包装单位，净含量检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处。避免日光曝晒，天冷条件下防止冻结。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，金属罐装不低于 12 个月，其他包装形式不低于 6 个月。