

## 前 言

植物蛋白饮料椰子乳（汁）是我国首先开发研制成功的新型饮料，自产品问世投放市场以来，深受消费者的欢迎，畅销国内外，现已有多家生产厂生产。为了适应该产品迅速发展的需要，必须制订一个统一的行业标准，以便加强行业的质量管理，提高产品质量，促进国内外贸易。

本标准由中国轻工总会食品造纸部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：海南省海口罐头厂，中国食品发酵工业研究所。

本标准主要起草人：詹子志、吴克盛、覃碧霞、郑子龙、霍秀岩。

本标准首次发布：1997年5月20日。

# 中华人民共和国轻工行业标准

## 植物蛋白饮料

### 椰子乳（汁）

QB/T 2300—1997

#### 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料椰子乳（汁）的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以新椰子果肉或其制品为原料，经加工、调配等工序后，再经高压杀菌或无菌包装制成的乳浊状植物蛋白饮料。

#### 2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 2760—1986 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.6—1996 食品中脂肪的测定方法

GB/T 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 10790—1989 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存

GB/T 10791—1989 软饮料原辅材料的要求

GB/T 12143.1—1989 软饮料中可溶性固形物含量的测定方法 折光计法

GB/T 14771—1993 食品中蛋白质的测定方法

GB/T 16322—1996 植物蛋白饮料卫生标准

#### 3 技术要求

##### 3.1 原辅材料

应符合 GB 10791 的规定。椰子果肉或其制品应呈白色，滋味及香气正常，无异味。

##### 3.2 感官要求

感官应符合表 1 的要求。

表 1

| 项 目   | 要 求  |
|-------|--|
| 色泽    | 呈均匀一致的乳白色或微灰白色，有光泽                           |
| 滋味与气味 | 具有天然椰子乳（汁）特有的滋味和香气，无异味                       |
| 外观    | 呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致，并在 4h 内无分层现象 |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质                                   |

### 3.3 净含量偏差

净含量允许偏差应符合表 2 的规定，同一批产品所抽样品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

表 2

| 包装容器的种类  | 净 含 量     | 负偏差允许值 |         |
|----------|-----------|--------|---------|
|          |           | 相对偏差 % | 绝对偏差 mL |
| 金属罐      | 355mL 以下  | 3.0    | —       |
| 玻璃瓶      | 200~300mL | —      | 9       |
|          | 300~500mL | 3.0    | —       |
| 纸塑铝复合软包装 | 375mL 以下  | 3.0    | —       |

### 3.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的要求。

表 3

| 项 目                | 指 标            |
|--------------------|----------------|
| 可溶性固形物（20℃，按折光计） % | ≥8             |
| 蛋白质（m/m） %         | ≥0.5           |
| 脂肪（m/m） %          | ≥1.0           |
| 食品添加剂              | 符合 GB 2760 的规定 |

### 3.5 卫生指标

卫生指标应符合 GB 16322 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官

#### 4.1.1 滋味与气味

开启包装容器后，立即嗅其香气，品尝其滋味，检验有无异常气味与滋味。

#### 4.1.2 色泽、外观及杂质

将包装容器内的样品摇匀后，倒入无色透明的容器内，置于明亮处，观察其色泽、外观和杂质。

### 4.2 净含量

温度在  $(20 \pm 2)$  °C 的条件下，将摇匀的样液沿容器壁缓慢倒入量筒中，1min 后，读其容积数。

### 4.3 理化指标

#### 4.3.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143.1 规定的方法测定。

#### 4.3.2 蛋白质

按 GB/T 14771 规定的方法测定。

#### 4.3.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 酸水解法规定的方法测定。

#### 4.4 卫生指标

按 GB/T 16322 规定的方法测定。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批

工艺条件、生产线、规格相同的产品为一组批。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前,应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合标准要求,并在包装箱内附有检验部门的质量合格证产品方可出厂。

##### 5.2.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 12 罐(瓶、盒)。3 罐(瓶、盒)用于感官、净含量、理化指标的检验[净含量测定 3 罐(瓶、盒)];3 罐(瓶、盒)用于微生物的检验,另 6 罐(瓶、盒)留样备用。

##### 5.2.3 出厂检验项目

感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目,其他项目作不定期抽检。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验每季度或一个生产周期进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时;
- b) 长期停产后,恢复生产时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

##### 5.3.2 抽样方法和数量

任一批产品中随机抽取 12 瓶(瓶、盒)。3 罐(瓶、盒)用于感官、净含量、理化指标及砷、铅、铜的检验[净含量测定 3 罐(瓶、盒)];3 罐(瓶、盒)用于微生物的检验;另 6 罐(瓶、盒)留样备用。

##### 5.3.3 型式检验项目

应包括本标准要求的全部项目。

##### 5.4 判定规则

###### 5.4.1 出厂检验判定

出厂检验结果中,感官、净含量、可溶性固形物如有不符合本标准时,对不合格项目从该货批中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品,菌落总数、大肠菌群不符合本标准时,判定该批产品为不合格品。

###### 5.4.2 型式检验判定

除净含量以外,有一项不符合本标准时,判定该批为不合格。净含量有一瓶负公差超过允许公差或平均净含量低于标明净含量,允许复验 3 罐(瓶、盒),如仍有上述情况之一,则判定该批为不合格。

#### 6 标志、包装、运输、贮存

##### 6.1 标志

产品的标签与标志除应符合 GB 7718、GB 10790 的规定外,还应标明蛋白质含量。如添加合成香料的产品,不得命名为“天然椰子乳(汁)”。

##### 6.2 包装

包装材料和容器必须符合 GB 10790 第 5 章的规定及相应的卫生要求和管理

办法。

### 6.3 运输、贮存

运输、贮存必须符合 GB 10790 第 6 章的规定，并不得接近热源，防止冰冻。

### 6.4 保质期

6.4.1 符合 6.3 的规定时，采用不同包装材料和容器的产品，保质期分别为：金属罐装为 12 个月，玻璃瓶装为 3 个月，纸塑铝复合软包装为 6 个月。

6.4.2 企业可根据自身条件自行规定不少于 6.4.1 规定的保质期。

---