

ICS 67.160.20
分类号: X50
备案号: 19961-2007

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2300—2006
代替 QB/T 2300—1997

植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁

Plant protein beverage
Coconut meat juice and reconstituted coconut meat juice

2006-12-17 发布

2007-08-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

前 言

本标准是对QB/T 2300—1997《植物蛋白饮料 椰子乳（汁）》的修订。

本标准与QB/T 2300—1997相比，主要修改如下：

- 标准的名称改为《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》；
- 增加了术语和定义。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会饮料分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国饮料工业协会技术工作委员会、海南椰树集团。

本标准主要起草人：覃碧霞、赵晋府、文剑、詹子志、李羽楠。

本标准自实施之日起，代替原中国轻工总会发布的轻工行业标准QB/T 2300—1997《植物蛋白饮料 椰子乳（汁）》。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 2300—1997。

植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁

1 范围

本标准规定了椰子汁及复原椰子汁的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于椰子汁及复原椰子汁的生产、检验和贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12143.1 软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法

GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 16322 植物蛋白饮料卫生标准

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第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

椰子汁 coconut meat juice

以新鲜椰子果肉为原料，经加工制得的饮料。

3.2

复原椰子汁 reconstituted coconut meat juice

以椰子果肉制品如椰子果浆、椰子果粉等为原料，经加工制得的饮料。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 新鲜椰子果肉

果肉应新鲜、成熟适中、风味正常，无病虫害，无腐烂，无褐变现象。

4.1.2 椰子果肉制品

以椰子果肉为原料生产的椰肉制品，风味正常，无褐变现象。

4.2 感官特性

感官特性应符合表1的要求。

表1 感官特性

项 目	要 求
色泽	呈均匀一致的乳白色或微灰白色
滋味及气味	具有椰子果肉特有的滋味与气味, 无异味
组织状态	呈均匀、细腻的乳油液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 净含量

净含量误差应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令的规定。

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物 ^a (20℃, 以折光计) / (%)	≥ 8.0
蛋白质 / (g/100g)	≥ 0.5
脂 肪 / (g/100g)	≥ 1.0

^a 低糖型产品的可溶性固形物含量 (20℃, 以折光计) 为3.0%~6.0%, 无糖型产品应符合GB 13432的规定, 本标准对无糖型产品的可溶性固形物含量不作规定。

4.5 卫生要求

微生物指标应符合GB 16322的规定。

5 试验方法

5.1 感官特性

5.1.1 滋味和气味

开启包装容器后, 立即嗅其气味, 品尝其滋味。

5.1.2 色泽、组织状态及杂质

取50mL混合均匀的被测样品于洁净的试样杯 (或100mL小烧杯) 中, 置于明亮处, 观察其色泽、组织状态及杂质。

5.2 净含量

按JJF 1070 中密度法的规定测定。

5.3 理化指标

5.3.1 可溶性固形物

按GB/T 12143.1规定的方法测定

5.3.2 蛋白质

按GB/T 5009.5规定的方法测定。

5.3.3 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.3.4 卫生指标

按GB 16322规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取15罐（瓶、盒）。6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。

6.3 出厂检验

感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、微生物（罐装产品做商业无菌检验，其他包装产品检验菌落总数、大肠菌群）为必检项目。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准中技术要求规定的全部项目，每半年进行一次。有下列情况之一时也应进行。

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺；
- 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。

6.5 判定规则

检验结果中如果微生物指标不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。感官、净含量、理化指标以及除微生物之外的其他卫生指标，如不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品的标签除应符合 GB 7718 的规定外，还应标注蛋白质含量，配料表中应标明新鲜椰子果肉或椰子果肉制品如椰子果浆、椰子果粉等。若以椰子果肉制品或香精为原辅料经加工制得的产品应标注为复原椰子汁。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准规定。

7.3 运输

产品运输应避免雨淋或曝晒，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程中不应接近热源，并防止冰冻。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥且通风良好的库房内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混同贮存。贮存过程中不应接近热源，并防止冰冻。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
植 物 蛋 白 饮 料 椰 子 汁 及 复 原 椰 子 汁
QB/T 2300—2006

*

中国轻工业出版社出版发行
地址：北京东长安街6号
邮政编码：100740
发行电话：(010)65241695
网址：<http://www.chlip.com.cn>
Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京西城区月坛北小街6号
邮政编码：100037
电话：(010)6049923

*

版权所有 侵权必究
书号：155019-2972
印数：1—200册 定价：8.00元