Q/YJD

海南省食品安全企业标准

Q/YJD 0002S—2024

Q/YJD 0002S-2023

椰子水

2024-05-01 发布

2024-05-05 实施

海南椰佳达食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/YJD 0002S-2023《椰子水》。

本标准与Q/YJD 0002S-2023相比，主要修改如下：

——修改原料要求、运输条件要求、冷藏产品微生物要求。

本标准由海南椰佳达食品科技有限公司提出。

本标准由海南椰佳达食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李秋菊、徐冰花、余继叁、李枚秋。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/YJD 0002S-2022、Q/YJD 0002S-2023。

椰子水

1 范围

本标准规定了椰子水的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的椰子水的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.21 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
- GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 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/T 12143 饮料通用分析方法
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
 GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分:低聚果糖
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
 GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 椰子水

以新鲜椰子果为原料,经过取椰子水、过滤、杀菌、包装(或桶装)、速冻或冷冻或冷藏等生产工艺制成的食品加工原料用椰子水。

3.2 调配用椰子水

以椰子水为主要原料、添加或不添加白砂糖、低聚果糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、浓缩椰子水、果蔬浆汁及其浓缩物、食用盐、食品添加剂(柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠等)、食品营养强化剂(维生素C、乳酸钙等)、香精香料等为辅料,经调配、杀菌、包装(或桶装)、速冻或冷冻或冷藏等生产工艺制成调配用椰子水。

3.3 椰子水饮料浓浆

以椰子水、浓缩椰子水中的一种或两种,饮用水为原料,添加或不添加白砂糖、低聚果糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、食用盐、食品添加剂(柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、氯化钾、磷酸二氢钾、磷

酸氢二钾、苹果酸钠等）、食品营养强化剂（维生素C、乳酸钙等）等为辅料，经混合、过滤、巴氏杀菌、包装、冷冻或速冻或冷藏等工艺制成的食品原料用椰子水饮料浓浆。

3.4 椰子水饮料

以椰子水为主要原料、添加或不添加白砂糖、低聚果糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、果蔬浆汁及其浓缩物、食用盐、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠）、食品营养强化剂（维生素C、乳酸钙）、香精香料等为辅料，经调配、杀菌、包装等工艺制成的直接饮用的椰子水饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子水：用符合 NY/T 490 要求的椰子果，割开取的椰子水，椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。
- 4.1.2 浓缩椰子水、果蔬浆汁及其浓缩物：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 4.1.6 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.9 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.10 苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.11 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.12 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.74 的要求。
- 4.1.13 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.14 磷酸氢二钠：应符合 GB 1886.329 的要求。
- 4.1.15 磷酸二氢钠：应符合 GB 1886.336 的要求。
- 4.1.16 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.17 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.18 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 的要求。
- 4.1.19 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 4.1.20 磷酸二氢钾：应符合 GB 1886.337 的要求。
- 4.1.21 磷酸氢二钾：应符合 GB 1886.334 的要求。
- 4.1.22 苹果酸钠：应符合 GB 30608 的要求。
- 4.1.23 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.24 乳酸钙：应符合 GB 1886.21 或 GB 25555 的要求。
- 4.1.25 香精香料：应符合 GB 30616 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1~表4的要求。

表 1 椰子水感官要求

项 目	要 求		检验方法
	速冻（冷冻）椰子水	冷藏椰子水	
色 泽	解冻后呈无色或轻微乳白色	呈无色或轻微乳白色	取 适 量 试 样 置 于 50ml 烧杯中，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
滋味及气味	解冻后应具有椰子水特有的滋味和气味，无异味	具有椰子水特有的滋味和气味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后呈较清澈透明或轻微乳浊液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	呈较清澈透明或轻微乳浊液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	解冻后无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质	

表 2 调配用椰子水感官要求

项 目	要 求		检验方法
	速冻（冷冻）调配用椰子水	冷藏调配用椰子水	
色 泽	解冻后具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	取 适 量 试 样 置 于 50ml 烧杯中，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
滋味及气味	解冻后应具有该产品应有的滋味和气味，无异味	应具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后呈较清澈透明或轻微乳浊液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	呈较清澈透明或轻微乳浊液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	解冻后无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质	

表 3 椰子水饮料浓浆感官要求

项 目	要 求		检验方法
	速冻（冷冻）椰子水饮料浓浆	冷藏椰子水饮料浓浆	
色 泽	解冻后具有产品应有颜色色泽	具有产品应有颜色色泽	取 适 量 试 样 置 于 50ml 烧杯中，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
滋味及气味	解冻后具有该产品的滋味和气味，柔和爽口，无异味	具有该产品的滋味和气味，柔和爽口，无异味	
性 状	凝固或液体，解冻后呈较清澈液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	呈较清澈液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	解冻后无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质	

表 4 椰子水饮料感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取 适 量 试 样 置 于 50ml 烧杯中，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
滋味及气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	呈较清澈透明或轻微乳浊液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表5的要求。

表5 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	椰子水	调配用椰子水	椰子水饮料浓浆	椰子水饮料	
可溶性固形物(20℃折光计法), % $\geq$	3.0	5.0	20.0	5.0	GB/T 12143
pH值	4.6~6.8	—	3.5~6.8	—	GB 5009.237
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.2				GB 5009.12

注: 速冻或冷冻产品应解冻后再检测。

4.4 微生物限量

4.4.1 按商业无菌工艺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 非商业无菌工艺生产的产品,应符合表 6~表 9 的规定。

表6 速冻(冷冻)椰子水微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10^5	2×10^5	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 解冻后样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

表7 速冻(冷冻)调配用椰子水和椰子水饮料浓浆微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/25mL表示)				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1 000 CFU/mL	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

注: 解冻后样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

表8 椰子水饮料微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	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
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的处理及采集按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

表9 冷藏、桶装产品微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的处理及采集按GB 4789.1执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，解冻后按JJF 1070规定的办法进行检验。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 使用的食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1000件者按1000计。每批抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 应由检验部门按本文件逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标[罐头工艺检商业无菌，其他工艺检菌落总数、大肠菌群（有此项目）]等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

7.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求,产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

产品包装用塑料包装材料或铝箔应分别符合GB 4806.7或GB 4806.9的要求,产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱、泡沫塑料箱、塑料桶、铁桶等包装,包装材料应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

8.3 运输

运输车辆应保持清洁,速冻产品装运前,应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$,运输过程中温度不应高于 -18°C (除霜外)。需冷藏产品运输过程中温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$,产品搬运应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压,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。

8.4 贮存

速冻或冷冻产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内,冷库应定期清扫、消毒。冷藏产品贮存温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$,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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。