

Q/WNY

海南省食品安全企业标准

Q/WNY 0013S—2024
代替 Q/WNY 0013S—2021

椰浆（椰乳）



2024-01-10 发布

2024-01-15 实施

海南省文昌南椰实业有限公司 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/WNY 0013S—2021《椰浆（椰乳）》。

本标准与 Q/WNY 0013S—2021 相比，主要修改如下：

- 修订了标准适应范围；
- 修订了产品分类相关内容；
- 修订了技术要求相关内容。

本标准由海南省文昌南椰实业有限公司提出。

本标准由海南省文昌南椰实业有限公司起草。

本标准同时适用海南椰萃实业有限公司（地址：海南省海口市龙华区国贸大道 48 号新达商务大厦 2902 房）。

本标准主要起草人：欧茹、吴启星。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/WNY 0013S—2013、Q/WNY 0013S—2016、Q/WNY 0013S—2017、Q/WNY 0013S—2020、Q/WNY 0013S—2021。

椰浆（椰乳）

1 范围

本标准规定了椰浆（椰乳）的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、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章规定的食品原料椰浆（椰乳）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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

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 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.109 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 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 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB/T 18104 魔芋精粉
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 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 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
 GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
 GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)
 GB 29951 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘油酯
 GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 605 焙炒咖啡
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 SB/T 10379 速冻调制食品
 DBS46/ 004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
 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 速冻椰浆（椰乳）

3.1.1 速冻椰子原浆

以新鲜椰子果为原料，经椰子去壳、削皮、清洗、压榨取汁、过滤、均质、包装、杀菌或不杀菌、速冻等生产工艺制成的产品。

3.1.2 速冻调制生椰浆（生椰乳）

以成熟新鲜椰子果可食部（椰子果肉、椰子水）为主要原料，添加其他辅料[大米及其制品、燕麦及其制品、食糖、淀粉糖、水果及其制品（芒果、牛油果、柠檬、梨等）、食用盐、香露兜叶（斑斓叶）、

茶叶及相关制品、可及焙炒咖啡制品、魔芋精粉、酒类（白酒、朗姆酒、米酒等）、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯等）、稳定剂（黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、海藻酸钠、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶等）、酸度调节剂（DL-苹果酸、氯化钾、碳酸氢钠等）等其中多种调配]，经椰子去壳、取椰子水，椰肉削皮、清洗、压榨，再经调配、过滤、均质、杀菌、包装、速冻等生产工艺制成的产品。

3.2 发酵椰浆（椰乳）

3.2.1 活菌型发酵椰浆（椰乳）

以成熟新鲜椰子果可食部（椰子果肉、椰子水）为主要原料，添加其他辅料（白砂糖、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氧化羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酯酸、海藻酸钠等其中多种调配），经椰子去壳、取椰子水、削皮、清洗、压榨、过滤、均质、杀菌、菌种发酵、冷却、包装等生产工艺制成的产品。

3.2.2 灭活型发酵椰浆（椰乳）

以成熟新鲜椰子果可食部（椰子果肉、椰子水）为主要原料，添加其他辅料（白砂糖、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氧化羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酯酸、海藻酸钠等其中多种调配），经椰子去壳、取椰子水、削皮、清洗、压榨、过滤、均质、杀菌、菌种发酵、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 大米及其制品：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.5 淀粉糖：应符合 GB 15203 的要求。
- 4.1.6 水果及其制品：采用新鲜水果和新鲜水果加工的制品，食品安全指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.8 香露兜叶（斑斓叶）：应符合 DBS46/ 004 的要求。
- 4.1.9 茶叶及相关制品：应符合 GB 31608 的要求。
- 4.1.10 可及可可制品：应符合 GB 9678.2 的要求。
- 4.1.11 焙炒咖啡制品：应符合 NY/T 605 的要求。
- 4.1.12 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的要求。
- 4.1.13 酒类：应符合 GB 2757、GB 2758 的要求。
- 4.1.14 乳酸脂肪酸甘油酯：应符合 GB 1886.93 的要求。
- 4.1.15 柠檬酸脂肪酸甘油酯：应符合 GB 29951 的要求。
- 4.1.16 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

- 4.1.17 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.19 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.20 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.21 羟丙基甲基纤维素：应符合 GB 1886.109 的要求。
- 4.1.22 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.23 刺槐豆胶：应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.24 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.25 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.26 酪朊酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.27 明胶：应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.28 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的要求。
- 4.1.29 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.30 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.31 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 4.1.32 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.33 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.34 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 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	产品应有的色泽，乳白色或浅灰白色	取适量试样置于50ml烧杯中，解冻后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
滋味与气味	产品应有的滋味与气味，无其他异味，发酵椰浆具有其特有的发酵味	
性 状	产品解冻后为乳浊状，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致；其他产品为乳浊状，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	速冻椰子原浆	速冻调制生椰浆（生椰乳）、 发酵椰浆（椰乳）	
蛋白质，g/100g	≥ 0.8	0.4	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 5.0	2.0	GB 5009.6

项 目	指 标		检验方法
	速冻椰子原浆	速冻调制生椰浆（生椰乳）、 发酵椰浆（椰乳）	
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2	0.2	GB 5009.12
冻品中心温度，℃ ≤	-18	-18	SB/T 10379
注：速冻产品除冻品中心温度项目外，产品应解冻再检测；冷藏产品、常温产品不需要检验冻品中心温度。			

4.4 乳酸菌数

活菌型发酵椰浆（椰乳）乳酸菌数应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
乳酸菌数，CFU/g ≥	1×10 ⁶	GB 4789.35

4.5 微生物限量

有杀菌工艺的产品微生物限量应符合表4的要求。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	2.0×10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	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/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
注：速冻产品解冻后样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

4.6 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

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/4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。

7.3 出厂检验

7.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，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、冻品中心温度（有此项目）、菌落总数（有此项目）、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；
- e) 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的规定，并注明产品类别；速冻产品应标明“速冻”。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用塑料包装材料或金属罐应分别符合GB 4806.7、GB/T 17590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应符合GB/T 6543的规定。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

速冻产品运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，冷藏产品运输温度应在 $2^{\circ}\text{C} \sim 6^{\circ}\text{C}$ ；运输工具必须清洁卫生，不得日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装、混运。

8.4 贮存

速冻产品贮存在 -16°C 及以下冷库内，冷藏产品贮存在 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 冷库内，常温产品贮存在阴凉、通风、干燥仓库内；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品混贮。

9 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期按产品标签标注执行。
