

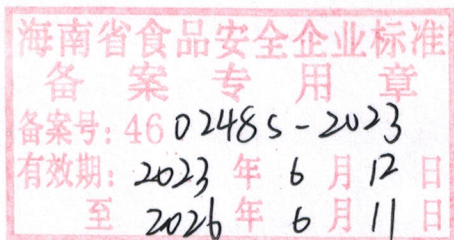
Q/WNY

海南省食品安全企业标准

Q/WNY 0018S—2023

代替 Q/WNY 0018S-2020

椰子水



2023-06-10 发布

2023-06-20 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 0018S—2020《速冻椰子水》。

本标准与 Q/WNY 0018S—2020 相比，主要修改如下：

——标准名称改为《椰子水》；

——增加了文件的适用范围；

——修订了产品分类，删除速冻调制椰子水及相关的要求，增加速冻和冷藏椰子水要求。

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：苏海涛、吴启星。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/WNY 0018S—2020。

椰子水

1 范围

本标准规定了椰子水的产品分类、技术要求、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章规定的食品原料用椰子水的生产控制、检验、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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NYT 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 新鲜椰子水

以新鲜椰子果为原料，经椰子去壳、削皮、取汁、杀菌、冷却等生产工艺制成的产品。

3.2 冷藏椰子水

以新鲜椰子果为原料，经椰子去壳、削皮、取汁、杀菌或不杀菌、冷藏等生产工艺制成的产品。

3.3 速冻椰子水

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

4 技术要求

4.1 原辅料要求

椰子果应符合NY/T 490要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标		检 验 方 法
	新鲜、冷藏椰子水	速冻椰子水	
色 泽	色泽均匀一致，具有与椰子水相符的色泽		取适量试样置于洁净的50ml烧杯中（速冻产品需要解冻），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
气味与滋味	具有椰子水特有的滋味和气味，无异味		
性 状	透明液体，允许稍显浑浊和少量絮状沉淀	冻结状，解冻后呈透明液体，允许稍显浑浊和少量絮状沉淀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
还原糖（以葡萄糖计），g/100g $\geq$	1.5	GB 5009.7、GB 5009.8
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12
注：速冻产品应解冻再检测。		

4.4 微生物限量

经杀菌工艺的产品微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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
注：速冻产品应解冻后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》的规定，解冻后按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等，其他项目做不定期抽检。

6.4 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。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外纸箱储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，外包装用瓦楞纸箱应符合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。

7.3 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 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。冷藏产品运输温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ ，运输过程中防止日晒雨淋，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。

7.4 贮存

速冻产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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。

8 保质期

在符合本标准的要求下，冷藏不杀菌产品保质期1个月；冷藏杀菌产品保质期6个月；速冻产品保质期为12个月。
