

ICS 67.080.10
X 24

Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0011S—2025

冷冻浓缩椰子水

2025 - 01 - 01 发布

2025 - 01 - 05 实施

海南南派实业有限公司 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。

本标准由海南南派实业有限公司提出。

本标准由海南南派实业有限公司起草。

本标准主要起草人：梁海燕、钟前林、曾海英。

本标准为首次发布。

冷冻浓缩椰子水

1 范围

本标准规定了冷冻浓缩椰子水的术语和定义、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4章规定的冷冻浓缩椰子水的生产控制、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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.15 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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
- NY/T 490 椰子果
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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 术语和定义

3.1

冷冻浓缩椰子水

以新鲜椰子果为原料，经破果取水、过滤、浓缩、杀菌或不杀菌、灌装、速冻、包装制取的产品。

4 产品分类

4.1 冷冻浓缩椰子水（5 倍）

以新鲜椰子果为原料，经破果取水、过滤后，5倍浓缩制成的冷冻浓缩椰子水。

4.2 冷冻浓缩椰子水（10 倍）

以新鲜椰子果为原料，经破果取水、过滤后，10倍浓缩制成的冷冻浓缩椰子水。

4.3 冷冻浓缩椰子水（15 倍）

以新鲜椰子果为原料，经破果取水、过滤后，15倍浓缩制成的冷冻浓缩椰子水。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。

5.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.2 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	解冻后黄色至浅棕色，半透明	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
滋味与气味	解冻后应具有椰子水特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后呈粘稠状液体，允许有少许沉淀和絮状物	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	冷冻浓缩椰子水 (5倍)	冷冻浓缩椰子水 (10倍)	冷冻浓缩椰子水 (15倍)	
pH值	4.7~6.0			GB 5009.237
可溶性固形物（20℃以折光计），%	20.0~26.0	40.0~46.0	60.0~68.0	GB/T 12143
可滴定总酸（以柠檬酸计），% ≤	0.8			GB 12456
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.45			GB 5009.12
注：产品解冻后再检测。				

5.4 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（若非指定，均以/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母，CFU/mL ≤	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：解冻后样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定方法进行测定。

6 生产加工过程中的卫生要求

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10个独立包装（总量不少于2kg），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。

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、pH值、大肠菌群、可溶性固形物、可滴定总酸等为每批必检项目，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

应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用塑料袋或塑料瓶应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543的要求,泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可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

产品在运输中应轻装轻放,运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$;运输过程中防止日晒雨淋,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

产品应贮存于通风干燥的仓库内,应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$;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

在符合本标准的要求下,产品保质期按标签标注执行。
