

Q/ZDHN

海南省食品安全企业标准

Q/ZDHN 0001S—2025

代替Q/ZDHN 0001S—2021

椰子粉固体饮料

2025-01-20 发布

2025-01-25 实施

正大（海南）兴隆咖啡产业开发有限公司 发布

前 言

本文件按照《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件代替 Q/ZDHN 0001S—2021《椰子粉》。

本文件与 Q/ZDHN 0001S—2021 相比，主要修改如下：

——标准名称改为《椰子粉固体饮料》；

——增加：GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品的相关要求。

本文件由正大（海南）兴隆咖啡产业开发有限公司提出。

本文件起草单位：正大（海南）兴隆咖啡产业开发有限公司。

本文件主要起草人：许燕、栗式呈、陈丽铭。

本文件代替标准历次发布情况：

——Q/ZDHN 0001S—2021。

椰子粉固体饮料

1 范围

本文件规定了椰子粉固体饮料的产品分类、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、贮存及保质期等要求。

本文件适用于第3章规定的椰子粉固体饮料的生产控制、检验、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/T 317 白砂糖
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 4789.15 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果
- QB/T 4791 植脂末

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 纯椰子粉固体饮料

以椰浆粉（椰子原浆粉）或纯椰子果肉粉中的一种或一种以上为原料，经过筛、包装等生产工艺制成。

3.2 浓香椰子粉固体饮料

以椰浆粉或纯椰子果肉粉中的一种或一种以上为原料，添加白砂糖、植脂末、葡萄糖、麦芽糊精等其中一种或多种，经粉碎（白砂糖）、混合、过筛、包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。

4.1.2 椰浆粉（椰子原浆粉）：应符合 GB 7101 的要求。

4.1.3 椰子果肉粉：以符合 NY/T 490 的果肉碾磨制成的果肉粉，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定要求。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.5 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。

4.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 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	白色	取适量试样置于500mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，按标签上所述的食用方法于透明的烧杯内，用80℃左右蒸馏水冲调稀释后，立即嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味，静置2分钟后，看烧杯底部有无肉眼可见的杂质
性 状	均匀粉末状，无结块	
冲调性	冲调后呈均匀的乳浊液	
滋味与气味	具有椰子粉特有的滋味和气味，无异味	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	纯椰子粉	浓香椰子粉	
水分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3

表 2 理化指标（续表）

项 目		指 标		检验方法
		纯椰子粉	浓香椰子粉	
蛋白质, g/100g	≥	2.0	0.5	GB 5009.5
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 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	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				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 4789.25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，按JJF 1070规定的方法进行测定。

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 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

产品须经公司质检部门按本文件检验合格方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

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，检验项目包括本文件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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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、贮存、运输

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包装材料用铝塑复合袋包装或塑料袋应分别符合GB 4806.13或GB 4806.7的要求，产品销售包装还应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合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 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，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。

9 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期按产品标签上标识的保质期内内容执行。