

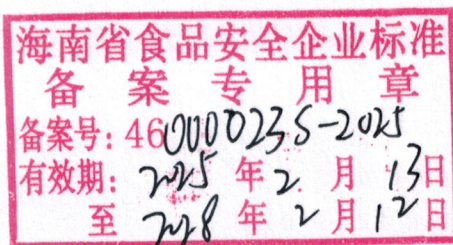
Q/YC

海南省食品安全企业标准

Q/YC 0005S—2025

代替 Q/YC 0005S—2022

冷冻椰子水



2025-01-16 发布

2025-02-16 实施

海口椰彩食品有限公司

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—2020《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/YC 0005S—2022《冷冻椰子水》。

本标准与Q/YC 0005S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海口椰彩食品有限公司提出。

本标准由海口椰彩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：谢少河、郭元华、陈长师。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/YC 0005S—2022。

冷冻椰子水

1 范围

本标准规定了冷冻椰子水的产品分类、技术要求、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章规定的冷冻椰子水的生产控制、检验和贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的编写是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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 4789.2 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 4789.25 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 4789.30 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 20882 果葡糖浆
- 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
- NY/T 490 椰子果
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理方法》

3 产品分类

3.1 冷冻椰子水

以新鲜椰子果为原料，经破壳、取水、过滤、冷冻、包装等工艺制作的用于食品原料用产品。

3.2 冷冻椰子水饮品

以椰子水或（和）浓缩椰子水，添加或不添加果葡糖浆等原料，经调配，巴氏杀菌或灭菌、灌装，冷冻、包装等生产工艺制成的冷冻饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 椰子水：选用符合 NY/T 490 要求的椰子果取椰子水，应风味正常、无异味。
- 4.1.3 浓缩椰子水：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB 20882 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	呈无色或浅白色，或产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，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	具有椰子水固有的香气与滋味，无异味	
性 状	呈冻结状态，解冻后呈半透明液体，允许有少量沉淀或悬浮物	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物含量（20℃，折光计），% $\geq$	3.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

- 4.4.1 食品原料冷冻椰子水应符合表 3 的规定。
- 4.4.2 冷冻椰子水饮品应符合表 4 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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

注：^a样品的处理及采集按GB 4789.1和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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 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 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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂：出厂检验项目：感官、净含量、可溶性固形物、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。

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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管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。微生物一项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和GB 28050的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

产品包装材料用塑料袋（瓶）应符合GB 4806.7的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式，包装须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 运输

产品运输车辆应符合食品卫生要求，并有适当的保温设施，以保持产品应有的状态。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。

7.4 贮存

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。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

在符合本标准的规定的条件下，产品保质期为12个月。
