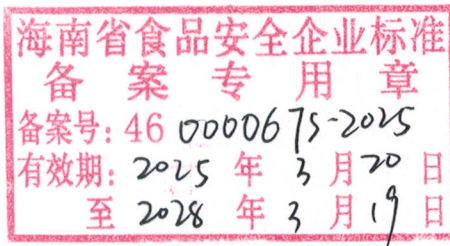


Q/XDY

海南省食品安全企业标准

Q/XDY 0001S—2025

速冻调配椰子水



2025-03-20 发布

2025-03-25 实施

海南喜多椰食品有限公司 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《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。

本标准由海南喜多椰食品有限公司提出。

本标准由海南喜多椰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘塑鸿、刘双伍。

本标准为首次发布。

速冻调配椰子水

1 范围

本标准规定了速冻调配椰子水的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以椰子水为主要原料、添加其它原辅料白砂糖、食用盐、低聚果糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、果蔬浆汁及其浓缩物、食品添加剂（酪蛋白酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、香精香料等）等其中多种或全部，经原料过滤、超滤、冷却、杀菌、浓缩、调配、灌装、速冻等生产工艺制成的速冻调配椰子水的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- 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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 4789.15 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 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/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
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 产品分类

- 3.1 供奶茶店、果汁店、咖啡店、餐饮店等使用，不杀菌直接调配用的椰子水。
- 3.2 解冻后可直接饮用的椰子水。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子水：用符合 NY/T 490 要求的椰子果，割开取的椰子水，椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 4.1.6 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.8 果蔬浆汁及其浓缩物：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.10 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.11 苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.12 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.13 香精香料：应符合 GB 30616 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	解冻后具有该产品应有的色泽	取适量试样置于50ml

表1 感官要求（续表）

项 目	要 求	检验方法
滋味及气味	解冻后应具有该产品应有的滋味和气味，无异味	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
性 状	冻结状，解冻后呈较清澈透明或轻微乳浊液体，允许稍显浑浊或存在少许絮状沉淀	
杂 质	解冻后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
可溶性固形物(20℃折光计法)， % ≥	4.0	GB/T 12143
冻品中心温度，℃ ≤	-18	SB/T 10379
铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
注：产品应解冻后再检测。		

4.4 微生物限量

应符合表3、表4的规定。

表3 非直接食用速冻调配椰子水微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/25mL表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1 000 CFU/mL	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注：解冻后样品的处理及采集按GB 4789.1执行。					

表4 解冻后直接饮用速冻调配椰子水微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：解冻后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。

7.3 出厂检验

7.3.1 应由检验部门按本文件逐批检验，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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目，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的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

产品包装用塑料包装材料或铝箔应分别符合GB 4806.7或GB 4806.9的要求，产品销售包装还应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱、泡沫塑料箱、塑料桶、铁桶等包装，包装材料应符合相应的卫生要求。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

运输车辆应保持清洁，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 $<-15^{\circ}\text{C}$ ，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。

8.4 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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。
