

Q/WNY

海南省食品安全企业标准

Q/WNY 0018S—2025  
代替 Q/WNY 0018S—2023

椰子水

2025 - 06 - 16 发布

2025 - 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—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/WNY 0018S—2023《椰子水》。

本标准与 Q/WNY 0018S—2023 相比，主要修改如下：

- 去掉了分类中的“新鲜椰子水”；
- 速冻椰子水增加了调制类别；
- 修订了速冻椰子水工艺；
- 理化指标增加了冻品中心温度项目；
- 修改保质期要求。

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、Q/WNY 0018S—2023。

# 椰子水

## 1 范围

本标准规定了椰子水的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的椰子水的生产控制、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/T 317 白砂糖

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 大肠菌群测定

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 5009.12 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/T 12143 饮料通用分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 30616 食用香精

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 490 椰子果

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 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、冷却等生产工艺制成的产品。

### 3.2 速冻椰子水

#### 3.2.1 速冻原味椰子水

以新鲜椰子果或椰子水为原料（椰子果需经椰子去壳、削皮、取汁）、过滤、杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的产品。

#### 3.2.2 速冻调制椰子水

以新鲜椰子果或椰子水为原料（椰子果需经椰子去壳、削皮、取水；原料椰子水需要经过过滤），添加白砂糖、柠檬酸、食品用香精等中的一种或几种辅料，经杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。

4.1.2 新鲜椰子水：应采用符合 NY/T 490 的新鲜椰子剖取椰子水，椰子水应风味正常，无色变，无异味、无酸败变质现象。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 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	指 标		检验方法
	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
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥ 1.5	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
冻品中心温度，℃ <sup>a</sup>	≤ -18	SB/T 10379
注：除冻品中心温度项目外，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（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	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3

注：速冻产品需解冻，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，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、GB 31646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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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,产品销售包装还应符合GB 23350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,产品保质期按产品标签标注执行。

---