

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0007S—2025（第2版）

代替 Q/HNHY 0007S—2025

椰子水及椰子水饮料

2025-06-11 发布

2025-07-18 实施

海南航旅饮品股份有限公司

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/HNHY 0007S—2025《椰子水及椰子水饮料》。

本标准与Q/HNHY 0007S—2025相比，主要有变化如下：

——修改了4.3理化指标铅的限值；

——增加规范性引用文件：国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》。

本标准由海南航旅饮品股份有限公司提出。

本标准由海南航旅饮品股份有限公司起草。

本标准同时适用于被委托生产企业：佛山市三水区隐雪食品有限公司（住所：佛山市三水区西南街道百威大道2号（F8）首层）。

本标准主要起草人：陈为章，樊晓慧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHY 0007S—2022、Q/HNHY 0007S—2025。

椰子水及椰子水饮料

1 范围

本标准规定了椰子水及椰子水饮料的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章所规定的椰子水及椰子水饮料产品的生产控制、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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-抗坏血酸

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 17590 铝易开盖三片罐
GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
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 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
NY/T 490 椰子果
QB/T 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶
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令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

3.1 椰子水

以椰子水为原料，经过滤、均质或不均质、超高温杀菌、冷却、灌装、封口、喷码、包装等生产工艺制成的产品。

3.2 复原椰子水

在浓缩椰子水中加入水复原制成的复原椰子水，可使用糖（食糖、结晶果糖或果葡糖浆等）或酸味剂（柠檬酸、L-苹果酸、维生素C等）或食用盐调整椰子水的口感，但不同时使用糖（包括食糖、结晶果糖或果葡糖浆等）和酸味剂（柠檬酸、L-苹果酸、维生素C等）调整椰子水口感。

3.3 调配椰子水

以椰子水和/或浓缩椰子水为原料，添加一种或多种果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁（橙汁、菠萝汁、芒果汁、苹果汁、柠檬汁、西柚汁、青桔汁、火龙果汁、黄皮汁、荔枝汁、龙眼汁、葡萄汁、百香果汁、哈密瓜汁、西梅汁、青瓜汁、苦瓜汁、番茄汁等），不加水或加水复原，经过滤、均质或不均质、超高温杀菌、冷却、灌装、封口、喷码、包装等生产工艺制成的调配椰子水，可使用糖（包括食糖、结晶果糖或果葡糖浆等）或酸味剂（柠檬酸、L-苹果酸、维生素C等）或食用盐调整椰子水的口感，但不同时使用糖（包括食糖、结晶果糖或果葡糖浆糖）和酸味剂（柠檬酸、L-苹果酸、维生素C等）调整椰子水口感。

3.4 椰子水饮料

以椰子水和/或浓缩椰子水为原料，添加或不添加其他糖（食糖、结晶果糖、果葡糖浆等）和/或食品添加剂（柠檬酸、L-苹果酸、维生素C、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、纽甜、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠及食品香精等），经调配、过滤、均质或不均质、超高温杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的椰子水饮料。

3.5 调配椰子水饮料

以椰子水和/或浓缩椰子水为原料，添加各种果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁（橙汁、菠萝汁、芒果汁、苹果汁、柠檬汁、西柚汁、青桔汁、火龙果汁、黄皮汁、荔枝汁、龙眼汁、葡萄汁、百香果汁、哈密瓜汁、西梅汁、青瓜汁、苦瓜汁、番茄汁等），添加或不添加其他食品原辅料（食糖、结晶果糖、果葡糖浆等）和（或）食品添加剂（柠檬酸、L-苹果酸、维生素C、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、纽甜、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、胭脂虫红及其铝色淀、番茄红及食品香精等），经调配、过滤、均质或不均质、超高温杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的调配椰子水饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子水：用符合 NY/T 490 要求椰子取得，风味正常。
- 4.1.2 浓缩椰子水：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.4 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的要求。
- 4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.7 L-苹果酸：应符合 GB1886.40 的要求。
- 4.1.8 维生素C：应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.9 果蔬汁/浆：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.10 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.12 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.13 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.14 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.15 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.16 纽甜：应符合 GB 29944 的要求。
- 4.1.17 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.18 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB25540 的要求。
- 4.1.19 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.1.20 柠檬黄：应符合 GB4481.1 的要求。
- 4.1.21 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.22 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的要求。
- 4.1.23 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的要求。
- 4.1.24 胭脂虫红及其铝色淀：应符合 GB 1886.315 的要求。
- 4.1.25 番茄红：应符合 GB 28316 的要求。

4.1.26 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.1.27 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的色泽	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
性 状	呈均匀细腻的液体，允许有少量沉淀或悬浮，但摇动后仍能均匀一致	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，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
	椰子水	复原椰子水	调配椰子水	椰子水饮料	调配椰子水饮料	
可溶性固形物（20℃，以折光计），% ≥	3.5	5.0	4.5	4.0		GB/T 12143
pH 值	5.0～6.5			4.5～6.5		GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.02			0.02		GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg ≤	—			0.25		GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾，g/kg ≤	—			0.3		GB 25540
环己基氨基磺酸钠，g/kg ≤	—			0.65		GB 1886.37
柠檬黄，g/kg ≤	—			—	0.1	GB 1886.40
日落黄，g/kg ≤	—			—	0.1	GB 6227.1
苋菜红，g/kg ≤	—			—	0.05	GB4479.1
胭脂红，g/kg ≤	—			—	0.05	GB1886.220
番茄红，g/kg ≤	—			—	0.006	GB 28316
胭脂虫红及其铝色，g/kg ≤	—			—	0.6	GB 1886.315
锡（以 Sn 计），mg/kg ≤	150					GB 5009.16
注：锡指标仅限于金属罐包装产品。						

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 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/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：样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、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

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准要求逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）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、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB 4806.9、GB 4806.10或GB/T 17590的要求，塑料瓶应符合GB 4806.7或QB/T 2357的要求，复合软包装应符合GB/T 18192的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其他形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 运输

运输工具必须清洁、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。

8.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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。

9 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为10个月。

