

Q/HND

海南省食品安全企业标准

Q/HND 0001S—2025
代替 Q/HND 0001S—2023

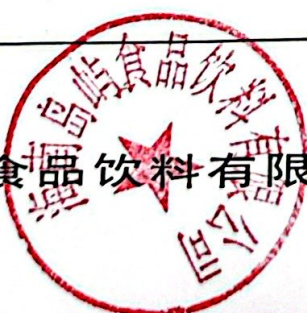
椰子汁饮料

2025 - 09 - 01 发布

2025 - 09 - 05 实施

海南岛屿食品饮料有限公司

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/HND 0001S-2023《椰子汁饮料》。

本标准与Q/HND 0001S-2023相比，主要变化如下：

——安全指标按GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》进行修订。

本标准由海南岛屿食品饮料有限公司提出。

本标准由海南岛屿食品饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：林方冠、何昌王。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HND 0001S-2012、Q/HND 0001S-2013、Q/HND 0001S-2014、Q/HND 0001S-2016、
Q/HND 0001S-2019、Q/HND 0001S-2020、Q/HND 0001S-2023。

椰子汁饮料

1 范围

本标准规定了椰子汁饮料的产品分类、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章规定的产品的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精

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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

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 4789.15 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

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/T 10786 罐头食品的检验方法
 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 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 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 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/T 30383 生姜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 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》
 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 椰子汁饮料

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、白砂糖、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、明胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成。

3.2 果肉椰子汁饮料

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、白砂糖、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、明胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、添加椰子果肉或椰纤果、灌装、杀菌等生产工艺制成。

3.3 椰子酸乳饮料(杀菌型)

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成。

3.4 无糖椰子汁饮料

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、明胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成。

3.5 椰汁西米露饮料

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、白砂糖、西米、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、明胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成。

3.6 姜汁椰奶饮料

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、白砂糖、生姜(姜粉)、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、明胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成。

3.7 香蕉椰汁

以新鲜椰子果肉(鲜椰肉汁)为原料,配以水、白砂糖、香蕉原浆(或香蕉果粉)、食品添加剂(酪氨酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、明胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、三氯蔗糖、赤藓糖醇等其中的多种或全部)等为辅料,经磨浆、过滤、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 新鲜椰子果肉:应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果,破开后取的果肉榨汁。
- 4.1.2 水:应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 椰纤果:应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.4 白砂糖:应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.5 西米:应符合 GB 2713 的要求。
- 4.1.6 生姜:选用符合 GB/T 30383 要求的生姜榨汁。
- 4.1.7 生姜粉、香蕉果粉:应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.8 果葡糖浆:应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.9 羧甲基纤维素钠:应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.10 明胶:应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.11 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.12 乳酸:应符合 GB 1886.173 的要求。
- 4.1.13 柠檬酸钠:应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.14 蔗糖脂肪酸酯:应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.15 单,双甘油脂肪酸酯:应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.16 赤藓糖醇:应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.17 三氯蔗糖:应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.18 酪氨酸钠:应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.19 β -环状糊精:应符合 GB 1886.180 的要求。
- 4.1.20 香蕉原浆:应符合 GB 17325 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
	椰子汁 饮料	无糖椰子汁 饮料	椰子酸乳 饮料	果肉椰子汁 饮料	椰汁西米露 饮料	姜汁椰奶 饮料	香蕉椰汁	
色 泽	呈均匀一致的乳白色或灰白色					呈均匀一致的乳白色或奶黄色	呈均匀一致的乳白色或奶黄色	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
滋味及 气味	具有椰子汁特有的滋味和气味, 无异味	具有椰子汁特有的滋味和气味, 无异味	具有椰子汁特有的滋味和气味, 酸甜适口, 无异味	具有椰子汁和椰纤果特有的滋味和气味, 无异味	具有椰子汁和西米特有的滋味和气味, 无异味	具有椰子汁和姜汁特有的滋味和气味, 无异味	具有椰子汁和香蕉特有的滋味和气味, 无异味	
性 状	具有均匀、细腻的乳浊液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	具有均匀、细腻的乳浊液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	具有均匀、细腻的乳浊液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	呈均匀、细腻的乳浊液, 椰子果肉或椰纤果悬浮或沉降于底部, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	呈均匀、细腻的乳浊液, 西米悬浮或沉降于底部, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	具有均匀、细腻的乳浊液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	具有均匀、细腻的乳浊液, 允许有少量脂肪上浮或蛋白质沉淀, 但摇动后仍能均匀一致	
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	要 求							检验方法
	椰子汁 饮料	果肉椰子 汁饮料	椰子酸 乳饮料	无糖椰子 汁饮料	椰汁西米 露饮料	姜汁椰 奶饮料	香蕉 椰汁	
可溶性固形物(20℃,以折光计), % $\geq$	8.0			—	8.0	8.0	8.0	GB/T 12143
蔗糖(单糖、双糖之和,以葡萄糖计), g/100g $\leq$	—	—	—	0.5	—	—	—	GB 5009.8
蛋白质, g/100g $\geq$	0.5							GB 5009.5
脂肪, g/100g $\geq$	1.0							GB 5009.6
固形物含量, g/100g $\geq$	—	3.0	—	—	3.0	—	—	GB/T 10786
pH值(25℃) $\leq$	—	—	4.2	—	—	—	—	GB/T 10786
铅(Pb), mg/kg $\leq$	0.2							GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg $\leq$	150							GB 5009.16

注1: 其中锡指标要求仅适用于金属罐装。

注2: 产品如标注是低糖产品(无糖椰汁除外), 其中可溶性固形物 X ($3.0\% \leq X \leq 6.0\%$), 蔗糖 $\leq 5\text{g}/100\text{g}$ 。

4.4 微生物限量

4.4.1 按商业无菌工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.2 其他工艺生产的产品，其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 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/g 或 mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 mL $\leq$	20				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》的要求，并按 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。

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。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg 或 L，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 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 应由检验部门按本标准逐批检验，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 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物（果肉椰子汁和椰汁西米露饮料需检测此项）、可溶性固形物、微生物指标（罐头工艺检商业无菌，其他工艺检菌落总数、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) 长期停产半年个月以上,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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

内包装用金属罐包装或用塑料包装或复合软包装,金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求;塑料包装材料应符合GB4806.7的要求,复合软包装应符合GB/T 18192的规定。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 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

产品应储存于阴凉、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。

9 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。