



中华人民共和国轻工行业标准

/T —

椰果（椰纤果）

Nata de coco

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

2020 年 8 月 5 日

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC64/SC2）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

椰果（椰纤果）

1 范围

本文件规定了椰果的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存。

本文件适用于椰果（椰纤果）食品原料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食物中污染物限量
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

椰果（椰纤果） *nata de coco*

以椰子水或（和）椰浆为主要原料，经木葡糖酸醋杆菌（*Gluconacetobacter xylinus*）发酵制成的一种纤维素凝胶物质，再经加工制成的水果制品，也叫椰果纤维、椰子纳塔或高纤椰果。

3.2

椰子水 *coconut water*

新鲜椰子果腔内的液体胚乳。

3.3

椰浆 coconut milk

以新鲜的椰子果肉或其制品为原料，经破碎、榨汁、过滤等工艺制成的乳浊状产品。

4 产品分类

根据工艺不同，分为粗制椰果、酸渍椰果、调制椰果。

4.1 粗制椰果

未经压缩、酸渍、**调制**、杀菌等处理，直接用于加工的椰果。

4.2 酸渍椰果

经切或不切，压缩或不压缩，添加食用酸保存的椰果。

4.3 调制椰果

经调制、杀菌等工艺制成的椰果。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 椰子水

椰子水应具有正常的色泽，无异物，无霉变，无异味。

5.1.2 椰浆

椰浆应具有正常的色泽、气味和滋味，无腐败变质，无异物。

5.1.3 发酵菌种

椰果发酵菌种为木葡糖酸醋杆菌（**木醋杆菌**）。

5.1.4 其他辅料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要求		
	粗制椰果	酸渍椰果	调制椰果
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀，无异常颜色		
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味		

组织形态	呈凝胶状，质地结实，饱满有弹性	压缩椰果呈薄片状，外形干瘪，质地柔韧；非压缩椰果呈凝胶状，质地结实，饱满有弹性	呈凝胶状，质地结实，饱满有弹性
杂质	无正常视力可见杂质		

5.3 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标		
	粗制椰果	酸渍椰果	
		压缩椰果	非压缩椰果
固形物中膳食纤维含量，g/100g ≥	0.2		

5.4 净含量

应符合JJF 1070的要求。每批产品平均净含量不低于标示值。

5.5 食品安全要求

5.5.1 污染物要求

应符合 GB 2762 中水果及其制品中水果制品类别的要求。

5.5.2 指示菌限量要求

粗制椰果、酸渍椰果的菌落总数、大肠菌群、霉菌不作要求；经商业无菌生产的调制椰果应符合商业无菌要求；非经商业无菌生产的调制椰果，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 非经商业无菌生产的调制椰果微生物限量

项目	采样方案 ^b 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/g）≤	20			

5.5.3 致病菌限量要求

经商业无菌生产的调制椰果应符合商业无菌要求，其余产品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类别的要求。

5.5.4 食品添加剂和营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品倒入白瓷盘内，嗅其风味，在明亮的自然光处观察其色泽、外形及杂质。

6.2 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法检验。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

6.4 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法检验。

6.5 压缩椰果的复水方法

按附录A规定的方法进行复水。

6.6 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.7 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.8 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.9 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品由工厂检验部门检验合格并附有产品合格证，方能出厂。

7.2.2 粗制椰果、酸渍椰果出厂检验项目为感官要求、净含量；调制椰果出厂检验项目为感官要求、净含量、微生物指标。

7.3 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本标准规定的全部项目。

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品的质量时；
- c) 出厂检验与前次型式检验结果有较大差别时；

d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求。

7.4 组批与抽样

以同一天、同批次生产的同一类型产品为一批。每批产品按 3‰随机抽样，最低不得少于 3 件，从抽样件数中每件抽取 1kg，样品总重量不得少于 3kg。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格。检验结果如有一项不合格，允许用备样产品进行检验，判定以复检结果为准，复检后仍有一项或一项以上不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，并不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050等相关规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191等相关规定。

8.2 包装

产品包装材料和容器应符合相关的标准规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干净，运输过程中应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混贮。

附 录 A
(规范性)
试样处理

A. 1 范围

本附录规定了椰果试样的处理方法。

A. 2 试样的处理

A. 2.1 压缩椰果的复水

A. 2.1.1 将待验每一单件包装压缩椰果等量分成N份分别倒入N个 100 L的容器中，加水（25℃±5℃）浸泡使椰果充分接触水溶液（始终保持水和椰果的比例在 2:1 左右），并持续充分搅拌。

A. 2.1.2 随着椰果的吸水涨大，应及时补充水量，使椰果能够自由展开吸收水分，并易于搅拌，以加快复水的速度。

A. 2.1.3 压缩椰果充分搅拌，直至椰果达到其规定的规格，才算恢复完全。

A. 2.1.4 N的数值

压缩后复水前的单件包装椰果重量×压缩倍数≤50 kg	N=1
压缩后复水前的单件包装椰果重量×压缩倍数= 50 kg~100 kg	N=2
压缩后复水前的单件包装椰果重量×压缩倍数= 100 kg~150 kg	N=3
压缩后复水前的单件包装椰果重量×压缩倍数= 150 kg~200 kg	N=4
压缩后复水前的单件包装椰果重量×压缩倍数= 200 kg~250 kg	N=5
依次类推。	

A. 2.2 凡含有浸泡液的椰果或经复水的压缩椰果，检验时应先根据抽样量的多少分批倒入内衬垫 100 目滤网的周边带孔漏液容器中，该漏液容器的周边孔径应小于被检测椰果的规格，在不受外力挤压的前提下静置 30 s过滤去浸泡液，然后快速称重（10 s内完成），再取样测定。