

T/HIFSA

海南省食品安全协会团体标准

T/HIFSA 0003—2023

冷冻椰肉汁（浆）

Frozen coconut juice(pulp)

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023.06.21）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

海南省食品安全协会 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。

本文件由海南椰佳达食品科技有限公司提出。

本文件由海南省食品安全协会归口。

本文件起草单位：海南椰佳达食品科技有限公司、海南方椰农产品加工有限公司、浙江德馨食品科技股份有限公司、海南南国健康产业有限公司、大咖国际食品（海南）有限公司、海南熊猫乳品有限公司、海南泰丰源实业有限公司、椰满分生物科技（海南）有限公司、海南省食品检验检测中心、国家市场监督管理总局重点实验室（热带果蔬质量与安全）、中国农业大学、海南省产品质量监督检验所、海南大学。

本文件主要起草人：李枚秋、许愿武、史文超、刘汉惜、范军营、杨晓军、黄权文、刘如天、李备、黄勇平、伍立锋、王永涛、吴毓炜、黄健泓、陈卫军、赵文阳。

冷冻椰肉汁（浆）

1 范围

本文件规定了冷冻椰肉汁（浆）的产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于第3章规定的椰肉汁（浆）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/T 317 白砂糖
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.12 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- 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 冷冻椰肉汁（浆）

以新鲜椰子果为原料，经去壳、削皮、清洗、刨蓉、加水或不加水压榨取汁、过滤、均质、包装、杀菌或不杀菌、速冻（或冷冻）等生产工艺制成。

3.2 冷冻调制椰肉汁（浆）

以新鲜椰子果肉或以新鲜椰子果肉经榨汁（加水或不加水）所得的椰肉汁为原料，添加或不添加白砂糖、酪氨酸钠等食品添加剂、食品营养强化剂等其他辅料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、冷冻等工艺制成。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 酪氨酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。

4.1.5 其他原辅料应符合相关国家法律法规和执行标准的规定。

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
	冷冻椰肉汁（浆）	冷冻调制椰肉汁（浆）	
色 泽	呈乳白色或浅黄色	呈产品应有的色泽	解冻后取适量试样置于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，品尝其滋味
滋味与气味	应具有椰子特有的滋味和气味，无异味	呈产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为乳浊液体，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致	冻结状，解冻后为乳浊液体，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致	
杂 质	解冻后无正常视力可见的外来杂质	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	
	冷冻椰肉汁（浆）	冷冻调制椰肉汁（浆）		
水分, g/100g	≤	60.0	—	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	3.0	0.5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	30.0	5.0	GB 5009.6第二法
pH		5.9-6.2	6.0-8.0	GB/T 10468
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg	≤	150		GB 5009.16
滤渣, g/kg	≤	0.6	—	称取椰肉汁5kg(W), 倒入预先称重(W1, 单位g)的200目圆筛网过筛, 过筛过程用60℃以

项 目	指 标	检验方法
		上的热水冲洗油脂，目视无筛出物后，倾斜圆筛静置3min后，将筛子和沥干物一起称重(W2，单位g)。按下列公式计算滤渣含量(X)： $X=(W2-W1)/W$
注：1. 在室温或水浴解冻后搅拌均匀立即取样进行检测，如水浴解冻，温度不超过70℃。 2. 椰肉汁（浆）按供需双方商定，脂肪和水分指标可只选一个。 3. 其中锡指标要求仅适用于金属罐装产品。		

4.4 微生物限量

4.4.1 即食产品微生物限量应符合表3的要求。

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
*样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行					

4.4.2 非即食产品致病菌限量应符合表4的要求。

表 4

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10第二法
*样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，速冻食品解冻后按JJF 1070规定的方法进行测定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.8 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/4用于微生物指标检验，1/4用于留样，应满足检验和留样的需要。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 冷冻调制椰肉汁（浆）出厂检验项目：感官要求、净含量、蛋白质、脂肪、pH、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。

5.3.3 冷冻椰肉汁（浆）出厂检验项目：感官要求、净含量、蛋白质、脂肪（或水分）、pH等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 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，检验项目包括本文件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异时；
- 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。

5.5 判定规则

所检验项目检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本文件要求时，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文件要求时，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本文件，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装材料用塑料袋包装或金属罐包装，包装材料应分别符合GB 4806.7、GB 4806.9的要求，外包装采用瓦楞纸箱应符合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。

6.3 运输

产品运输温度不应高于-18℃，运输过程中防止日晒雨淋，运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存温度不应高于-18℃，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品混合贮存。

7 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期不超过24个月。
