

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXX—2026

定安椰乳

Ding'an coconut milk

（征求意见稿）

（本草案完成时间：）

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

海南省标准化协会
定安县椰子产业发展协会

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这些专利的责任。

本文件由海南大学塔岭产业技术创新研究院和定安县椰子产业发展协会共同提出并归口。

本文件起草单位：海南大学塔岭产业技术创新研究院、定安县椰子产业发展协会、海南大好麦食品有限公司、海南乐椰食品有限公司、海南熊猫乳品有限公司、海南椰佳达食品科技有限公司、海南达川食品有限公司、大咖国际食品（海南）有限公司、海南南国健康产业有限公司、海南亨德威食品有限公司、海南椰龙食品工业有限公司、果多食品科技（海南）有限公司、海南博亿生物科技发展有限公司、海南椰欣食品有限公司、海南爱科椰业食品有限公司。

本文件主要起草人：陈卫军、胡成豪、蔡利、杨晓军、范军营、罗曦、张卫卫、周丽娜、雷学锋、余继叁、郑定成、唐光荣、王庆华、袁建宁、王明、陈建光、吴春晓、黄泽蓝。

定安椰乳

1 范围

本文件规定了植物蛋白饮料中定安椰乳的术语和定义、要求、净含量、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、包装、运输及贮存和保质期等技术要求。

本文件适用于本标准 3.2 规定的产品。

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 包装储运图形符号标志
- 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 4789.15 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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 正文中有引用
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 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 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

椰子浆（椰肉汁、椰浆）

以成熟椰子或椰子白果肉为主要原料，经预处理、破碎、榨汁、过滤、均质或不均质、灭（杀）菌或不灭（杀）菌、包装、速冻或不速冻等工艺生产的椰子浆（椰肉汁、椰浆）。

3.2

定安椰乳

产自海南定安行政地域范围内，以成熟新鲜椰子椰白果肉为主要原料，可添加或不添加食品辅料及食品添加剂，经脱壳、去除黑种皮、果肉刨蓉、榨汁、过滤、均质或不均质、灭菌或非灭菌、包装，经速冻或不速冻制成的具有定安地域特色的植物蛋白乳状饮品/制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 标准的规定。
 4.1.2 水：应符合 GB 5749 标准的规定。
 4.1.3 其他：原辅料的选择应符合相应国家、行业等食品安全标准的规定。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	呈乳白色或浅白色，或具有原料制成后特有的色泽	取试样 50 mL 置于无色、洁净、透明的试样杯中，置于明亮处，观察其色泽、状态，有无杂质、嗅其气味，尝其滋味
气味和滋味	具有原料制成后特有的气味和滋味	
组织状态	乳浊状，状态均匀，无明显分层，久置后允许稍有轻微分层，摇匀后仍能状态均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶	
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	理化指标	检测方法
蛋白质/（g/100g）	≥ 0.6	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≥ 1.0	GB 5009.6
总砷（以 AS 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
锡*/（mg/kg）	≤ 250	GB 5009.16
锌、铜、铁总和*/（mg/L）	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注：*项目仅适用于金属罐装。		

4.4 污染物和真菌毒素限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

- 4.6.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 的规定执行。
4.6.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限度				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	2.5×10^4 (10^6)	10^5 (10^7)	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 ^a / (CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20 (50)				GB 4789.15
酵母/ (CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标最高限量。 注2: 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 注3: 菌落总数、霉菌 ^a 括弧内数值适用于非经商业无菌生产的非巴杀产品。					

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 标准的规定。
4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一天、同一条生产线包装完好的同一规格、同一品种的产品为一个批号，并顺序编号。

7.2 抽样

7.2.1 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1 kg (不少于 6 个最小销售包装单位，用于净含量允差检验的样本另计)。

7.2.2 型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2 kg (不少于 8 个最小销售包装单位，用于净含量允差检验的样本另计)。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前由企业检验部门按本文件进行检验,符合文件要求方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括:感官、蛋白质、菌落总数(非商业无菌)及大肠菌群(非商业无菌)检验,商业无菌的直接检商业无菌。

7.4 型式检验

7.4.1 每年至少进行一次型式检验,检验项目为技术要求中的全部项目。

7.4.2 有下列情况之一者,亦须进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原料出现大波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品质量监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部合格时,则判该批产品合格。

7.5.2 感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格,则判定该批产品不合格;如有1项不合格时,可重新加倍取样复检,以复检结果为准,合格则判定该批次产品合格,不合格则判定该批次产品不合格。

7.5.3 微生物指标有一项不符合本标准要求,则该批产品判为不合格,并不得复检。

8 标签、包装、运输及贮存

8.1 标签

8.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 食品标识符合《食品标识管理规定》(国家质检总局令第123号(2009))的规定。

8.1.3 以有食用量规定的植物为原料的产品,应标注日食用量。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输和贮存

8.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压;需冷链运输贮藏的产品,应符合产品标识的贮运条件;

8.3.2 不得与有毒、有害、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

8.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无鼠害的仓库内贮存。

8.3.4 产品的封口部位应严密,并保持清洁,防止造成污染。

9 保质期

在符合上述运输、贮存条件下,且包装完好,按不同包装方式分别确定保质期,具体以产品标签上标示的保质期为准。

参 考 文 献

- [1] 《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70号）
 - [2] 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》（国家质检总局令第123号（2009））
-