

《冷冻椰肉汁（浆）》编制说明

一、项目简况

（一）标准名称：

T/HIFSA-0003 《冷冻椰肉汁（浆）》

（二）任务来源：

本团体标准由海南椰佳达食品科技有限公司提出。

（三）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、国家市场监管重点实验室（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。

（四）单位地址：

海南椰佳达食品科技有限公司：海南省定安县定城镇栖凤南街 1 号

海南方椰农产品加工有限公司：海南省澄迈县金安农场第山墩

浙江德馨食品科技股份有限公司：浙江省嘉兴市经济技术开发区银河路 728 号

海南南国健康产业有限公司：海南省定安县定城镇塔岭工业园区环城南路 2 号

大咖国际食品（海南）有限公司：海南省定安县塔岭新区栖凤路 17 号

海南熊猫乳品有限公司：海南省定安县富民大道 40 号

海南泰丰源实业有限公司：海口市美兰区顺达路 3-3 号

椰满分生物科技（海南）有限公司：海南省琼中黎族苗族自治县海南湾岭农产品加工物流园 1-12 号

海南省食品检验检测中心、国家市场监管重点实验室（热带果蔬质量与安全）：海口市秀英区南海大道 285 号

中国农业大学：北京市海淀区清华东路 17 号

海南省产品质量监督检验所：海口市美兰区蓝天路 46 号质检大楼

海南大学：海南省海口市人民大道 58 号

（五）标准起草人：

表 1 标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	联系方式
1	李枚秋	海南椰佳达食品科技有限公司		教授	13807563001
2	许愿武	海南方椰农产品加工有限公司	厂长	中级检验工	13876388209
3	史文超	浙江德馨食品科技股份有限公司	总经理兼副董事长		13916621146
4	刘汉惜	海南南国健康产业有限公司	董事长		18689885511
5	范军营	大咖国际食品（海南）有限公司	食品研发负责		13103817012

			人		
6	杨晓军	海南熊猫乳品有限公司	副总经理总工程师	工程师	13876784877
7	黄权文	海南泰丰源实业有限公司	总工程师		13976736313
8	刘如天	椰满分生物科技（海南）有限公司	品控经理	高级（食品安全管理员）	13537991014
9	李备	海南省食品检验检测中心	中心主任	主任药师	18789852100
10	黄勇平	海南省食品检验检测中心	中心副主任	高级工程师	13034924066
11	伍立锋	海南省食品检验检测中心	业务管理科副主任	高级工程师	18976336989
12	王永涛	中国农业大学食品科学与营养工程学院		特聘研究员	15210609033
13	吴毓炜	海南省产品质量监督检验所	所长	高级工程师	13307689519
14	黄健泓	海南永准质检技术服务有限公司	主任助理	工程师	18976076909
15	陈卫军	海南大学		研究员	13617566001
16	赵文阳	海南省食品安全协会	秘书长	工程师	13034975678

二、编制情况

（一）编制标准的必要性和意义及背景

海南的椰子加工产业所需要的原料主要靠从东南亚进口椰子果和冷冻椰浆。冷冻生榨椰肉汁最大程度保持了新鲜椰子原料的风味、营养等特性指标，即可做为食品加工原料，也可做为直接调配冷饮品。但是目前国内冷冻生榨椰肉汁标准空缺，技术指标和产品卫生指标没有统一规范，食品安全得不到保证。因此有必要制定统一的生产技术规范和产品的质量标准，促进产业链的健康发展，保护生产者和消费者的权益。

（二）编制过程简介

2022 年 10 月，由海南椰佳达食品科技有限公司提出。

2022 年 10 月 16 日，海南省食品安全协会组织了相关专家召开了立项审查会，专家组对《冷冻椰肉汁（浆）》团体标准立项申报材料进行认真审查，一致通过，批准立项。

2022 年 10 月 17 日，海南省食品安全协会向社会公开征集《冷冻椰肉汁（浆）》团体标准起草单位和起草人，共征集到十三家起草单位十六位起草人参与起草工作。

2023 年 5 月 19 日，经过《冷冻椰肉汁（浆）》团标制标小组前期多次的讨论沟通，对标准的章节及技术指标等方面的确认，形成征求意见稿及完成编制说明。

2023 年 6 月 12 日下午，海南省食品安全协会邀请制标小组及技术专家们召开《冷冻椰肉汁（浆）》研讨会，制标小组及专家组对标准送审讨论稿逐章进行研究讨论，制标小组收集专家组意见汇总并完善报批。

2023 年 6 月 27 日，制标小组根据专家组的修改意见，修改完成确定《冷冻椰肉汁（浆）》报批稿。

（三）制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

本标准的制定以保证椰肉汁（浆）的传统工艺和特色为首要原则，在保证食品安全的前提下，注重与国家法规标准的一致性、统一协调性，注重标准的科学性、可行性，注重产品的特点和要求，充分结合海南椰浆产业发展的实际状况，努力达到既保护消费者利益，又有利于产业发展的目的。

标准制定过程遵循下列原则：

①依据查阅国内外相关标准、法律法规、文献资料和企业调查结果修订该标准各条款要求和理化项目指标；

②充分考虑椰肉汁（浆）的传统制作工艺和原料特色，将制作过程和原料规范统一；

③尊重各加工企业的意见，保护行业发展，促进质量提升。

本标准的起草主要基于参考椰佳达、方椰等多家企业的原料、工艺及技术指标，并结合椰浆产品的特点，以此作为本标准的起草原则。

（四）主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

1、主要条款

本文的章节由冷冻椰肉汁（浆）的产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和和保质期的要求组成。

2、主要技术指标

理化指标主要有水分、蛋白质、脂肪、pH、滤渣，依据多家椰浆企业的经验和结合实际，规定限值。

依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定污染物铅、锡的限量。

微生物指标依据参考 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定微生物限量。

3、试验验证的论述

经多家企业的生产检验经验及第三方检验机构的往年检验数据调查得知，椰浆产品脂肪含量大致范围在 29-34g/100g 之间，蛋白质含量范围在 2.9-3.4g/100g 之间，本标准设定范围指标，一个是能更好更精确地规定指标限值，二是能有效避免个别生产企业人为添加技术手段使之达到合格范围。

（五）重大分歧意见的处理依据和结果

在制标过程中，存在对脂肪限值指标的检验方法存在分歧。起草小组与评审专家组充分沟通后，初步依据 GB 5009.6 中的第二法酸水解法定为脂肪含量的检验方法，后续再进一步进行论证及方法标准的制定工作。

（六）贯彻标准的要求和措施

无