

《椰子水》

标准编制说明

（征求意见稿）

《椰子水》编制组

主编单位：杭州光合植造食品科技有限公司

2025 年 4 月 23 日

目 次

一、工作简况.....	3
1、立项目的.....	3
2、任务来源.....	3
3、工作过程.....	4
3.1 起草阶段	4
3.2 征求意见阶段	4
待征求.....	4
3.3 审查阶段	4
待审查.....	4
3.4 报批阶段	4
4、主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等	4
二、标准主要条款说明.....	5
1、范围.....	5
2、规范性引用文件.....	5
3、术语和定义.....	5
4、产品分类.....	5
5、要求.....	5
5.1 原辅料要求	5
5.2 感官要求	5
5.3 理化指标	6
5.4 安全要求	6
6、试验方法.....	6
6.1 一般要求	错误!未定义书签。
6.2 感官检测	6
6.3 可溶性固形物	6
6.4 pH	6
7、检验规则.....	6
8、标志、包装、运输、贮存.....	7
三、标准水平分析.....	7
四、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性	7
五、标准中涉及的专利或知识产权说明	7
六、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况	7
八、标准性质的建议.....	7
九、贯彻标准的要求和措施建议.....	7
十、废止现行有关标准的建议.....	7

《椰子水》标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1、立项目的

我国是世界上的饮料消费大国，其中果汁一直是消费者心目中健康饮料的代表，随着消费者健康饮食意识的提高和对品质诉求的不断提升，在产品选择上不仅追求产品的味道，同时也更加关注产品的营养和健康，因此 100%果汁，NFC（非浓缩还原）果汁作为果汁产业中更加高品质，更营养、更健康的品类，逐渐受到大量消费者的喜爱。椰子水作为 100%NFC 果汁中的重点产品，因为满足中国消费者对健康、美味的需求，越来越受到广大消费者热爱。椰子水又叫“液体胚乳”，是椰子将营养以液体胚乳的形式储存在果实中，从而形成的天然植物水。预包装的 100%椰子水是通过剥开椰子皮、过滤等一系列方式将获得的天然植物水灌装储存在包装中，方便消费者饮用的一种纯果汁产品，生产过程中仅使用椰子作为加工原料，不添加任何其他物质。

中国椰子液体饮品行业的市场规模由 2018 年的 166.6 亿元增长到 2022 年的 198.9 亿元，年复合增长率为 4.5%。预计中国椰子液体饮品行业 2027 年市场规模为 274.6 亿元，2022 年至 2027 年的年复合增长率将达到 6.7%。近五年来中国椰子水市场规模由 2018 年的 5.13 亿元上升到 2022 年的 7.8 亿元，预计 2025 年将突破 10 亿元。以 6.3%的复合年增长率增长，潜力巨大的市场增量的背后，是多品牌产品的大量涌现。

随着越来越多的企业加入椰子水的赛道中，对产品品质的把控良莠不齐，迫切需要建立团体标准规范产品质量，建立严格的团体标准能够明确椰子水的品质要求，包括原料的选择、生产加工工艺、理化指标、微生物指标等，确保产品质量的稳定性和一致性，让消费者购买到符合质量要求的产品，提升消费者对椰子水的信任度，保障消费者权益。统一的标准有助于打破各品牌各自为政的局面，促进企业之间的公平竞争。企业按照标准进行生产和管理，有利于提高行业的整体水平和效率，推动椰子水行业的规模化、规范化发展，增强行业的市场竞争力，促使行业持续健康发展。

2、任务来源

根据中国轻工企业投资发展协会文件【关于批准《椰子水》团体标准立项的通知】（中轻投资（2024）102 号）要求，经中国轻工企业投资发展协会批准，杭州光合植造食品科技有限公司牵头制定的《椰子水》团体标准正式立项，项目计划编号：2025001。

3、工作过程

3.1 起草阶段

2024 年 12 月，《椰子水》标准制定计划下达后，中国轻工企业投资发展协会组织有关单位对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，搜集生产企业不同规格的产品信息及检验报告，并向生产、使用单位广泛征求制定标准的意见，对标准的框架结构、适用范围、质量安全要求等进行充分研究，形成标准文本初稿。

中国轻工企业投资发展协会于 2025 年 2 月 27 日召开了标准启动工作会议，和有关起草单位一同针对制定《椰子水》的具体工作进行部署，确定了总体工作方案，并组建了标准起草工作组。杭州光合植造食品科技有限公司牵头制定该标准并作为主起草单位，负责标准内所需的数据检测、归纳、起草标准文本草稿，起草成员单位吸纳了国内主要生产和应用企业，以便更好地满足国内外市场消费者的需求，由中国轻工企业投资发展协会总体管理推动项目工作进展。会上，专家与企业对标准文本初稿内容进行了认真细致地讨论。

2025 年 2 月至 3 月，起草工作组针对椰子水产品质量和安全指标等项目开展实验室检测，根据检测数据对产品等级和客户要求等进行研究分析，综合启动会各方意见，对标准文本初稿进一步修改完善。

2025 年 3 月至 4 月，经过起草工作组多次沟通研究，充分考虑椰子水的工艺特点，最终确定了标准范围、术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。并由多家单位对《椰子水》标准中所列试验方法进行了协同验证。

3.2 征求意见阶段

待征求

3.3 审查阶段

待审查

3.4 报批阶段

待报批

4、主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

主要参加单位	成员	主要工作
杭州光合植造食品科技有限公司	曹超、付琪	承担国内外相关标准和技术资料的收集、翻译，编制调查方案，主持样品评价，建立试验方法，并负责标准起草和编制说明编写工作。
浙江省饮料工业协会		参与方案的确定、标准起草、理化指标验证、样品评价、试验方法验证。
上海市质量监督检验技术研究院		
• • • •		

中国轻工企业投资发展协会	刘旭、刘梦	负责标准制定的组织管理、协调
--------------	-------	----------------

二、标准主要条款说明

1、范围

本文件规定了椰子水的原辅料、感官、理化、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输、贮存的内容，并给出了产品分类。

本文件适用于椰子水的生产、检验和销售。

2、规范性引用文件

将标准中引用的所有文件，按照编号从小到大的顺序编写。注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3、术语和定义

本标准规定的椰子水应符合《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121-2014）第1号修改单中“4.11 果汁”的要求，并仅限定可声称100%的产品，包括非复原果汁和复原果汁。参考GB/T 31121中的内容描述，分别给出了100%椰子水、100%非复原椰子水和100%复原椰子水的定义，规定了具体的生产原料、加工工艺及有无外源添加等。如下：

3.1 100%椰子水 100% coconut water

以椰子果为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液，或在浓缩椰子水中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品，可声称100%椰子水。

3.2 100%非复原椰子水 100% NFC coconut water

以椰子果为原料，通过机械方法直接取水、过滤、杀菌、灌装制成的汁液产品，不添加水、糖类、食用盐、香精香料等其他食品原辅料和（或）食品添加剂。

3.3 100%复原椰子水 100% FC coconut water 在浓缩椰子水中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的汁液产品，不添加糖类、食用盐、香精香料等其他食品原辅料和（或）食品添加剂。

4、产品分类

本标准参考《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121-2014）第1号修改单，将100%椰子水按不同的产品工艺分为两类，即100%非复原椰子水和100%复原椰子水。

5、要求

5.1 原辅料要求

生产椰子水使用新鲜椰子果作为原料，应符合《椰子果》（NY/T 490-2002）的要求。

5.2 感官要求

本标准参照《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121-2014）及其修改单，结合产品实际的感官性状，规定了椰子水的色泽、形态、气味、滋味、杂质等项目的具体要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	无色或微灰白色
状态	呈较澄清透明液体
气味、滋味	具有椰子水特有的气味和滋味，无异嗅，味甜
杂质	无正常视力可见外来异物

5.3 理化指标

（1）可溶性固形物

可溶性固形物是椰子水的特性指标，有必要进行规定来保障产品质量水平。根据《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121-2014）中“果蔬汁（浆）”的理化要求，20℃下复原椰子水的最小可溶性固形物要求为 5.0%，并结合产品实际检测数据，规定了椰子水的可溶性固形物指标。

（1）pH

控制椰子水在适宜的 pH 范围之内，能够确保产品的品质和口感。根据产品实际检测数据，规定了椰子水的 pH 指标。

表 2 理化指标

项目	要求
可溶性固形物，% ≥	5.0
pH	5.0~5.9

5.4 安全要求

椰子水属于饮料的范畴，应符合《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）的规定。

6、试验方法

6.2 感官检验

对应感官要求的具体项目，规定了具体方法：取适量样品，置于清洁、干燥的烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和形态，检查有无杂质，并嗅其气味、品其滋味。

6.3 可溶性固形物

按照《饮料通用分析方法》（GB/T 12143-2008）规定的方法测定。

6.4 pH

按照常规检验操作，取约 50 mL 椰子水样品于烧杯中，在 20℃下用酸度计测定其 pH。规定试验结果以平行测定结果的算术平均值为准（保留两位小数）。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于 0.1。

7、检验规则

明确以同一批原料、同一生产线连续生产的产品为一批。抽样方法按《化工产品采样总则》（GB/T 6678-2003）执行。分别对出厂检验和型式检验进行规定，并对具体的判定规则进行详细阐述。

8、标志、包装、运输、贮存

规定了标志、包装、运输、贮存的基本要求，以及需要符合的相应标准，如《包装储运图示标志》（GB/T 191）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）。对于符合本文件的椰子水允许“声称 100%”，在产品标签的任意位置可标示“100%”字样。此外，冷冻产品应在-18℃以下贮存等。

三、标准水平分析

四、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

目前我国仅有果蔬汁类及其饮料的通用标准，尚无椰子水的具体产品标准，更没有专门的 100%椰子水标准，本团体标准的制定是规范我国生产及进口销售椰子水行业标准体系的完善和补充。本标准的制定与现行的相关法律、法规、规章及相关标准的关系不矛盾、不冲突，其相互关系非常协调。

五、标准中涉及的专利或知识产权说明

本标准不涉及任何专利或知识产权。

六、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准的制定，可为消费者和监管部门提供选择和监督的依据，也将为国标或行标的进一步制定提供参考和依据，有助于规范企业加工行为，保障产品质量，引导企业创新研发和工艺提升，维护产业健康发展，保障市场竞争秩序，保护企业合法权益和消费者健康。

八、标准性质的建议

本标准建议作为市场自主制定的团体标准发布和实施。

九、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布之日起实施。中国轻工企业投资发展协会应加强对本标准的宣传力度，介绍本标准的核心技术内容及实施的关键技术要素，促进更多的企业和科研单位了解、掌握椰子水的质量要求，促进标准的顺利实施。

十、废止现行有关标准的建议

无。

二〇二五年四月二十三日

