

团 体 标 准

T/CNLI XXX—2025

椰子水

Coconut water

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国轻工企业投资发展协会 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。

本文件由中国轻工企业投资发展协会提出。

本文件由中国轻工企业投资发展协会归口。

本文件起草单位：杭州光合植造食品科技有限公司、浙江省饮料工业协会、上海市质量监督检验技术研究院、……。

本文件主要起草人：……

本文件为首次发布。

椰子水

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

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。

NY/T 490 椰子果
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
GB/T 6678 化工产品采样总则
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 28050 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

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

100%椰子水按产品工艺分为 100%非复原椰子水和 100%复原椰子水。

5 要求

5.1 原辅料要求

椰子果应符合 NY/T 490 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

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

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
可溶性固形物，%	$\geq$ 5.0
pH	5.0~5.9

5.4 安全要求

应符合 GB 7101 的规定。

6 试验方法

6.1 一般要求

本文件中所用到的水，在未注明其他要求时，应符合 GB/T 6682 中水的规格，所用试剂，在未注明其他规格时，均指分析纯。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。

6.2 感官检验

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 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 pH

取约 50 mL 样品于烧杯中，20℃下用酸度计测定其 pH。

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

7.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 产品按 GB/T 6678 中规定抽取两份样品，所取每份样品不少于 100 mL。

7.2.2 将抽取的样品置于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应按本文件规定逐批进行检验。检验符合本文件要求后方可出厂。

7.3.1 出厂检验项目包括：感官、可溶性固形物、pH、微生物指标（致病菌除外）。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件要求中规定的全部项目，一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月以后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

7.5 判定规则

7.5.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该批产品符合本文件。

7.5.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

7.5.3 检验项目中如有三项及以上指标不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

7.5.4 食品安全要求项目不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示按 GB/T 191 的规定执行。符合本文件的椰子水可“声称 100%”，在产品标签的任意位置标示“100%”字样。

8.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损，并符合相关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生。不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，避免受潮、受压、曝晒。装卸时，应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

8.4 贮存

应贮存在通风、干燥、清洁的仓库内，严防曝晒雨淋，避免火种，不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。冷冻产品应在-18℃以下贮存。
