

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5757—2022

椰果（椰纤果）

Nata de coco

（报批稿）

2021年4月 日

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC64/SC2）归口。

本文件起草单位：喜多多集团有限公司，中国食品发酵工业研究院有限公司，滁州喜多多新食材科技有限公司，海南椰国食品有限公司，江南大学，广东喜之郎集团有限公司，湖北香园食品有限公司，越南香椰食品有限公司，欢乐家食品集团股份有限公司，蜡笔小新（福建）食品工业有限公司，中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：许庆纯，姚振华，钟春燕，冯伟，东思源，黄湛深，秦禹，余敏华，王进辉，郭丽蓉，蔡演红，孙佳江，晁曦，张宇聪。

本文件为首次发布。

# 椰果（椰纤果）

## 1 范围

本文件规定了食品原料用椰果（椰纤果）的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于食品原料用椰果（椰纤果）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。

|            |                 |                  |
|------------|-----------------|------------------|
| GB/T 191   | 包装储运图示标志        |                  |
| GB 2760    | 食品安全国家标准        | 食品添加剂使用标准        |
| GB 2762    | 食品安全国家标准        | 食物中污染物限量         |
| 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 | 食品安全国家标准        | 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 |
| 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 5009.88 | 食品安全国家标准        | 食品中膳食纤维的测定       |
| GB 7718    | 食品安全国家标准        | 预包装食品标签通则        |
| GB 14880   | 食品安全国家标准        | 食品营养强化剂使用标准      |
| 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        | 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 |                  |

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

椰果 nata de coco

椰纤果

椰果纤维

椰子纳塔

以椰子水或（和）椰浆为主要原料，经木葡糖酸醋杆菌（*Gluconacetobacter xylinus*）发酵制成的一种纤维素凝胶物质，再经其他处理制成的加工水果制品。

## 3.2

椰子水 coconut water

新鲜椰子果腔内的液体胚乳。

## 3.3

椰浆 coconut milk

以新鲜的椰子果肉或其制品为原料，经破碎、榨汁、过滤等工艺制成的乳浊状产品。

## 4 产品分类

## 4.1 粗制椰果

未经压缩、酸渍、调制、杀菌等处理，直接用于加工的椰果。

## 4.2 酸渍椰果

经切或不切，压缩或不压缩，添加食用酸保存的椰果。

## 4.3 调制椰果

经调制、杀菌等工艺制成的椰果。

## 5 要求

## 5.1 原辅材料

## 5.1.1 椰子水

椰子水应具有正常的色泽，无异物，无霉变，无异味。

## 5.1.2 椰浆

椰浆应具有正常的色泽、气味和滋味，无腐败变质，无异物。

## 5.1.3 其他辅料

应符合相应标准的要求。

## 5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要求                    |   |                 |
|-------|-----------------------|---|-----------------|
|       | 粗制椰果                  | 酸渍椰果                                    | 调制椰果            |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀，无异常颜色 |   |                 |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异味     |   |                 |
| 组织形态  | 呈凝胶状，质地结实，饱满有弹性       | 压缩椰果呈薄片状，外形干瘪，质地柔韧；非压缩椰果呈凝胶状，质地结实，饱满有弹性 | 呈凝胶状，质地结实，饱满有弹性 |
| 杂质    | 无正常视力可见杂质             |   |                 |

### 5.3 总膳食纤维

固形物中总膳食纤维含量应不小于 0.2 g/100 g。

### 5.4 净含量

每批产品平均净含量平均实际含量应不小于其标注净含量。

### 5.5 食品安全要求

#### 5.5.1 污染物要求

应符合 GB 2762 中水果及其制品中水果制品类别的要求。

#### 5.5.2 微生物限量要求

经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 2 的规定，致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）类别的要求。

表 2 非经商业无菌生产的椰果微生物限量

| 项目            | 采样方案及限量 |   |                 |                 |
|---------------|---------|---|-----------------|-----------------|
|               | n       | c | m               | M               |
| 菌落总数/ (CFU/g) | 5       | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| 大肠菌群/ (CFU/g) | 5       | 2 | 1               | 10              |
| 霉菌/ (CFU/g) ≤ | 20      |   |                 |                 |

注 1：样品的采样按 GB 4789.1 执行。  
注 2：粗制椰果、酸渍椰果的菌落总数、大肠菌群、霉菌不作要求。

#### 5.5.3 食品添加剂和营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

将样品倒入白瓷盘内，嗅其风味，在明亮的自然光处观察其色泽、组织形态及杂质。

### 6.2 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法检验。压缩椰果应按附录 A 方法复水后进行测定。

### 6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 6.4 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

## 6.5 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

## 6.6 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

## 6.7 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法检验。

## 6.8 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品由工厂检验部门检验合格并附有产品合格证，方可出厂。

7.2.2 粗制椰果、酸渍椰果出厂检验项目为感官要求、净含量；调制椰果出厂检验项目为感官要求、净含量、微生物指标。

### 7.3 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本标准规定的全部项目。

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品的质量时；
- c) 出厂检验与前次型式检验结果有较大差别时；
- d) 国家监督管理机构提出进行型式检验的要求。

### 7.4 组批与抽样

同一品种和规格、同一班次的具有同样质量的产品为一批。每批产品按3%随机抽样，最低不应少于3件，从抽样件数中每件抽取1 kg，样品总重量不应少于3 kg。

### 7.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格。检验结果如有1项不合格，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，复检后仍有1项或1项以上不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，并不应复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

8.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050等相关规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191等相关规定。

- 8.2 产品包装材料和容器应符合相关的标准规定。
- 8.3 运输工具应清洁、干净，运输过程中应防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运。
- 8.4 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不应与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混贮。

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

## 附录 A

(规范性)

## 压缩椰果的复水前处理

A.1 将待验每一单件包装压缩椰果等量分成N份分别倒入N个 100 L 的容器中，加  $(25\pm 5)$  °C 的水浸泡使椰果充分接触水（始终保持水和椰果的体积比在 2:1 左右），持续充分搅拌，并及时补充水量，使椰果能够自由展开吸收水分，并易于搅拌，以加快复水的速度，直至压缩椰果吸收掉其在加工过程中除去的等量水分为止。

## A.2 N的数值

N的数值按表A.1确定。

表A.1 N的数值

| 单件压缩椰果的净含量×压缩倍数/kg | N  |
|--------------------|----|
| ≤50                | 1  |
| 50 ~ <100          | 2  |
| 100 ~ <150         | 3  |
| 150 ~ <200         | 4  |
| 200 ~ <250         | 5  |
| ……                 | …… |
| 注：N>5时，按以上规律类推。    |    |

## A.3 取样

凡含有浸泡液的椰果或经复水的压缩椰果，检验时应先根据抽样量的多少分批倒入内衬垫 100 目滤网的周边带孔漏液容器中，该漏液容器的周边孔径应小于被检测椰果的规格，不应受外力，静置 30 s 后过滤去浸泡液，然后快速称量（10 s内完成），再取样测定总膳食纤维。