

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

水椰产品标准
- 椰奶和椰奶油 -

CXS 240-2003

2003 年通过。2019 年修正。

1. 范围

本标准适用于包装的含水椰奶和椰奶油制品（定义见下文第 2 节），供直接消费，包括用于餐饮目的或在需要时重新包装。本标准不适用于根据产品说明用于进一步加工的产品或加糖和/或调味的椰奶或椰奶油。

2. 说明

2.1 产品定义

椰奶和椰奶油产品具有下列特征：

(a) 以下列方法制备：

- (i) 使用大量分离的、完整的、分解的、浸渍的或粉碎的椰树（*Cocos nucifera* L.）新鲜胚乳（果仁）进行压榨，排除大部分可过滤的纤维和残留物，带或不带椰子水和/或额外加水；或者
- (ii) 用饮用水重新配制椰奶油粉；或者
- (iii) 用饮用水冲散精细粉碎的脱水椰胚乳；或者
- (iv) 并用以上 (i) 和 (iii) 中的方法。

(b) 在容器密封之前或之后，用适当的方式进行加热处理，以防变质。

2.2 产品形式

2.2.1 淡椰奶

淡椰奶应取自离心机制作的椰奶底部或通过进一步稀释椰奶获得的产品，并符合本标准第 3 节的要求。

2.2.2 椰奶

椰奶是粉碎的椰子胚乳（核心）加水构成的稀乳液，其中溶解和悬浮的固体分布均匀，符合本标准第 3 节的要求。

2.2.3 椰奶油

椰奶油是从椰子果实成熟的胚乳（核心）中提取的乳液，添加或不添加椰子水/饮用水，并符合本标准第 3 节的要求。

2.2.4 浓缩椰奶油

浓缩椰奶油是指从椰奶油中去除部分水分后获得的产品，并符合本标准第 3 节的要求。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

3.1.1 基本成分

- a) 椰奶油粉；
- b) 椰子（*Cocos nucifera* L.）的胚乳（核心）；
- c) 水。

3.1.2 其他允许的成分

- a) 椰子水；
- b) 麦芽糊精；
- c) 酪蛋白酸钠。

3.1.3 其他成分

产品	固形物总量 (% m/m)	非脂固形物 (% m/m)	脂肪 (% m/m)	水分 (% m/m)	酸碱度
	最小量 - 最大量	最小量	最小量	最大量	最低
(a) 淡椰奶	6.6 - 12.6	1.6	5.0	93.4	5.9
(b) 椰奶	12.7 - 25.3	2.7	10.0	87.3	5.9
(c) 椰奶油	25.4 - 37.3	5.4	20.0	74.6	5.9
(d) 浓缩椰奶油	最小量 37.4	8.4	29.0	62.6	5.9

3.2 质量标准

椰奶和椰奶油应具有产品的正常颜色、口味和气味特征。

3.3 “次品”分类

不符合第 3.1.3 节和第 3.2 节规定的一项或多项适用质量要求的容器应被视为“次品”。

3.4 批次验收

当第 3.3 节中定义的“次品”数量不超过适当抽样计划的接受数量 (c) 时, 该批次应被视为符合第 3.1.3 节和第 3.2 节中提及的适用质量要求 (AQL 为 6.5)。

4. 食品添加剂

4.1 漂白剂

INS代码	食品添加剂名称	最大限量
223	焦亚硫酸钠	30 mg/kg
224	焦亚硫酸氢钾	

4.2 乳化剂

INS代码	食品添加剂名称	最大限量
432	聚氧乙烯 (20) 脱水山梨糖醇单月桂酸酯	1000 mg/kg
433	聚氧乙烯 (20) 脱水山梨糖醇单油酸酯	
434	聚氧乙烯 (20) 脱水山梨糖醇单棕榈酸酯	
435	聚氧乙烯 (20) 脱水山梨糖醇单硬脂酸酯	
436	聚氧乙烯 (20) 脱水山梨糖醇三硬脂酸酯	
471	甘油单酯和甘油二酯	受《良好生产规范》(GMP) 限制
473	蔗糖脂肪酸酯	1,500 mg/kg

4.3 防腐剂

INS代码	食品添加剂名称	最大限量
211	苯甲酸钠	1,000 mg/kg 仅适用于巴氏杀菌椰奶

4.4 稳定剂/增稠剂

INS代码	食品添加剂名称	最大限量
412	瓜尔胶	受 GMP 限制
415	黄原胶	
418	结冷胶	
466	羧甲基纤维素钠	

5. 污染物

5.1 重金属

本标准所涵盖的产品应符合食品法典委员会为这些产品制定的重金属最大限量。

5.2 农药残留物

本标准所涵盖的产品应符合食品法典委员会为这些产品制定的最大农药残留限量。

6. 卫生

6.1 对于本标准规定所涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《无菌加工和包装低酸食品卫生操作规范》（CXC 40-1993）和《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）的相关规定以及其他相关法典文本，如《卫生操作规范》和《操作规范》。

6.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）确定的任何微生物标准。

7. 重量和测量

7.1 容器的填充

7.1.1 最低填充

7.1.1.1 密封容器内应装满产品，且产品占容器水容量的 90% v/v 以上。容器的水容量是在 20°C 时密封容器完全装满后所能容纳的蒸馏水的体积。

7.1.1.2 软质容器应在商业上可行的情况下装满。

7.1.2 “次品”分类

不符合第 7.1.1 节中描述的最低填充要求的容器应被视为“次品”。

7.1.3 批次验收

当第 7.1.2 节中定义的“次品”数量不超过适当抽样计划的接受数量 (c) 时，该批次应被视为符合第 7.1.1 节中提及的适用质量要求 (AQL 为 6.5)。

8. 标签

凡本标准所涵盖的产品，除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定：

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为：

(a) 淡椰奶

(b) 椰奶

(c) 椰奶油

(d) 浓缩椰奶油

符合第 2 节和第 3 节中的产品定义和成分

8.1.2 用椰奶油粉或精细粉碎的脱水椰子胚乳制成的椰奶和椰奶油应标明这些产品是复原产品。

8.1.3 应提供对热处理的适当描述，可作为名称的一部分，亦可在与名称同一视野中的显著位置标注。

9. 分析和抽样方法

为了检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《建议分析和抽样方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和抽样方法。