

团 体 标 准

T/SZS 2043—2024

代替 T/SZS 2043—2019

供深食品 椰子

Shenzhen quality food—Coconut

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2043—2019《供深食品 椰子》，与T/SZS 2043—2019相比，主要变化如下：

- 增加了感官要求；
- 增加了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 增加了检验规则、标签、包装、运输和贮存；

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市深圳标准促进会。

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2043—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 椰子

1 范围

本文件规定了供深食品 椰子的术语和定义、基本要求、感官要求、理化要求、安全要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输。

本文件适用于椰子。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- NY/T 490 椰子果
- NY/T 1441 椰子产品 椰青
- T/SZS 1050 供深食品 热带和亚热带水果质量安全基础要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

椰子 coconut

棕榈科椰子属植物，植株高大，乔木状，果卵球状或近球形，果腔含有胚乳（即“果肉”或种仁），胚和汁液。

4 技术要求

4.1 基本要求

椰子果应是：

- 球形、椭圆形的成熟椰子果；
- 风味正常。

4.2 感官要求

椰子的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		来源
	特等	一等	
果实围径 cm	> 60.0	50.0~60.0	NY/T 490
芽长 cm	不发芽	不发芽或芽长≤ 5.0	
裂果和腐烂果	无		
畸形果和空果	无		
容许度	不符合基本要求的椰子果不得有；不符合该等级要求的椰子果不得超过 5 %，但应符合一等品要求，其中腐烂果和裂果不得有，畸形果和空果不得超过 2 %	不符合基本要求的椰子果不得超过 2 %；不符合该等级要求的椰子果不得超过 8 %，其中腐烂果和裂果不得超过 2 %，畸形果和空果不得超过 3 %	

4.3 理化要求

椰子的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求（椰子水部分）	来源
ph	4.3~6.0	NY/T 1441
总糖（以葡萄糖计）%	3.0	

4.4 安全要求

椰子的安全要求应符合T/SZS 1050的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地，同一等级、同一批采收的椰子果为一个检验批次。

6.2 判定规则

6.2.1 经检验符合第 4 章要求的产品，该批产品按本文件判定为相应等级的合格产品。

6.2.2 卫生指标检验结果中一项指标不合格，该批产品按本文件判定为不合格产品。

6.3 复验

若贸易双方对检验结果有异议时，可加倍抽样进行复验。复验以一次为限，复验结果为最终结果。

7 标签和标识

无包装标志；按等级不同分开堆放，并注明名称、等级、数量、收获时间及产地。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

无包装物、即裸装。

8.2 储存

贮存场所应清洁、干燥、通风良好、有防晒防雨设施。贮藏时间应以保证质量为准，一般不宜超过50 d。分等级堆放、不得与有毒、有异味的物品、高水分果蔬产品混存。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、通风良好、有防晒防雨设施。运输过程中不得与有毒、有异味的物品、高水分果蔬产品混运。