



412625S-2017



河南鑫合食品有限公司企业标准

Q/HXH 0001S-2017

花生奶（露）

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

河南鑫合食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南鑫合食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫合食品有限公司。

本标准主要起草人：赵晨光、马思智。

H N

Q B

花生奶（露）

1 范围

本标准规定了花生奶（露）的分类、术语和含义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于花生奶（露）以生活饮用水、脱皮花生仁为原料，添加白砂糖、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、花生奶香精、蔗糖香精、巧克力香精中的几种，经搅拌、均质、灌装、高温杀菌而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 单硬脂酸甘油酯符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 22367 的规定。
- 2.1.15 蔗糖香精、巧克力香精、花生奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出1罐（袋、瓶），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色或微灰白色	
气味	具有花生应有的气味、无异味	
滋味	具有花生应有的滋味、味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH 值(20℃)	7.0~8.0	GB 5009.237

蛋白质, g/100ml	≥	1.0	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255
三聚磷酸钠、六偏磷酸钠 (以 PO_4^{3-} 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.256
铜 ^a (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或 GB 5009.90

注: a仅适用于铝易开盖三片灌装检测; * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

铝易开盖三片灌装微生物指标应符合商业无菌的要求, 检验方法按GB 4789.26的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

铝易开盖三片灌装出厂检验项目为: 感官、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。聚酯瓶包装出厂检验项目为: 感官、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。塑料复合袋包装出厂检验项目为: 感官、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、脱皮花生仁为原料，添加白砂糖、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、花生奶香精、蔗糖香精、巧克力香精中的几种，经搅拌、均质、灌装、高温杀菌而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫合食品有限公司

2017年09月27日

Q B