



412117S-2017



开封市天宇合食品有限公司企业标准

Q/KTS 0002S-2017

杏仁茶

2017-09-05 发布

2017-09-05 实施

开封市天宇合食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由开封市天宇合食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李存礼。

H N

Q B

杏仁茶

1 范围

本标准规定了杏仁茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以杏仁（添加量不低于 30%）、玉米淀粉、白砂糖为主要原料，经烘干（杏仁）、粉碎（杏仁、白砂糖）、混合、包装加工而成达到一定熟度的粉末状主料，并配以果料包（炒黑芝麻、炒花生仁、炒核桃仁、炒葵花籽仁、大枣干、葡萄干）组合包装而成的冲调类方便食品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 炒花生仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 炒芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 炒核桃仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 炒葵花籽仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 大枣干应符合 GB/T 26150 和 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 葡萄干应符合 GB/T 19586 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	指 标	检验方法
性 状	主料（粉料）呈干燥、均匀的粉末状，无霉变和结块；果料应符合其正常的性状。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，检查有无异物，闻其气味，观察其性状、色泽；用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味。
色 泽	主料（粉料）呈白色或微黄色；果料应具有其各自正常的色泽。	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味、无异味	
冲调性	主料（粉料）冲调后呈均匀的糊状。	
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
水分 ^a , g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 ^b (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^d (KOH) (以脂肪计) (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^e (以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于主料部分 b 适用于主料和果料的混合检验。 c 仅适用于果料的检验。 d、e 适用于主料和果料的混合检验。		

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 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注: a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。 b 适用于主料和果料的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以杏仁（添加量不低于 30%）、玉米淀粉、白砂糖为主要原料，经烘干（杏仁）、粉碎（杏仁、白砂糖）、混合、包装加工而成达到一定熟度的粉末状主料，并配以果料包（炒黑芝麻、炒花生仁、炒核桃仁、炒葵花籽仁、大枣干、葡萄干）组合包装而成的冲调类方便食品。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》的有关规定，参照 GB/T 23781《黑芝麻糊》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了杏仁茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

开封市天宇合食品有限公司

2017 年 08 月 10 日