



413202S-2018



河南带露饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0002S-2018

复配烤核桃露

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

河南带露饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南带露饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王守超。

H N

Q B

复配烤核桃露

1 范围

本标准规定了复配烤核桃露的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁、花生仁、杏仁、松子仁为主要原料，经拣选、烘烤、粉碎、研磨、乳化分散，添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、阿拉伯胶、黄原胶、柠檬酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、食用香精（核桃香精、果仁香精、花生香精、鲜奶香精）中的几种为辅料，经调配、均质、灌装、高温杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 核桃香精、果仁香精、花生香精、鲜奶香精应符合 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	检验方法
性 状	液体，均匀一致	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料沉淀和脂肪上浮	

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	5.5~8.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.5	GB/T 12143
蛋白质，g/100g \geq	0.5	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
锌、铜、铁总和，mg/L \leq	20（仅适用于采用金属罐包装的产品）	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg \leq	150（仅适用于采用金属罐包装的产品）	GB 5009.16
氰化物（以 HCN 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.36
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg \leq	5.0	GB 5009.256

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；2、同一功能的甜味剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、微生物限量应符合食品商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复配烤核桃花生露是以核桃仁、花生仁、杏仁、松子仁为主要原料，经拣选、烘烤、粉碎、研磨、乳化分散，添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、阿拉伯胶、黄原胶、柠檬酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、食用香精（核桃香精、果仁香精、花生香精、鲜奶香精）中的几种为辅料，经调配、均质、灌装、高温杀菌、包装加工而成。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》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准规定了复配烤核桃露的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南带露饮品有限公司