



410200S-2018



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0005S-2018

---

# 复合植物蛋白饮料

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

---

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

## 前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为引用资料性文件。

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳乐比乐饮品有限公司。

本标准起草修订人：张国安、张万青。

H N

Q B

# 复合植物蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了复合植物蛋白饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以花生仁、核桃仁、杏仁或杏仁酱、芝麻中的几种为主要原料，经验收、研磨后添加生活饮用水（经机械过滤、精滤、二级反渗透）、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、复配植物蛋白饮料乳化稳定剂（单、双甘油脂肪酸酯，蔗糖脂肪酸酯，黄原胶，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠，琼脂）、核桃味香精、花生味香精、杏仁味香精、巧克力味香精、奶味香精、芝麻味香精中的几种，经调配、均质、灌装、封口、高压杀菌、打检、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 GB/T 24307 和 LY/T 1922 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.5 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定

2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定

2.1.13 复配植物蛋白饮料乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定

2.1.14 核桃味香精、花生味香精、巧克力味香精、奶味香精、芝麻味香精、杏仁味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 杏仁酱应符合 Q/CPSFS009 规定(见附录 A)。

### 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	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 150g，倒入一洁净烧杯中，

色 泽	核桃花生露	呈均匀一致的乳白色或微黄色	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。
	核桃杏仁露	呈均匀一致的乳白色或微黄色	
	核桃花生芝麻露	呈均匀一致的乳白色或微黄色	
	核桃杏仁花生露	呈均匀一致的乳白色或微黄色	
气、滋味	核桃花生露	具有核桃、花生特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	
	核桃杏仁露	具有核桃、杏仁特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	
	核桃花生芝麻露	具有核桃、花生、芝麻特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	
	核桃杏仁花生露	具有核桃、花生、杏仁特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH (20℃)	6.5~7.6	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 4.0	GB/T 12143
蛋白质 (g/100g)	≥ 0.5	GB 5009.5
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 0.05	GB 5009.36
<sup>b</sup> 铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
* 锌 (以 Zn 计), mg/L	≤ 5.0	GB5009.14
* 铁 (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
* 锡 (以 Sn 计), mg/L	≤ 120	GB 5009.16
* 铜 (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锌、铜、铁总和 / (mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB5009.14 或 GB 5009.90
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/L	≤ 5.0	GB 5009.87
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.2	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.15	GB 22255

a 仅限于以杏仁等为原料的饮料。b 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。\*为铝易开盖三片罐产品检测项目。

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法测定。

#### 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定。

#### 2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 及 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定;污染物限量应符合 GB2762 的规定;农药残留应符合 GB2763 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、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

**Q/CPSFS**

北京朔方尚德科技发展有限公司  
食 品 安 全 企 业 标 准

备案号: 1101140264S-2015  
备案日期: 年 月 日 有效期: 三年

Q/CPSFS 0009—2015  
代替 Q/CPSFS 0009—2012

坚果酱

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号: 1101140264S-2015  
备案日期: 2015年6月5日 有效期: 三年

2015-06-01 发布 2015-06-12 实施

北京朔方尚德科技发展有限公司发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定，本企业组织起草了《食品安全企业标准 坚果酱》标准。

本标准代替 Q/CPSFS 0009-2012《坚果、油料籽调味酱》，主要修改如下：

- 更改了标准名称；
  - 删除了规范性引用文件；
  - 增加了术语和定义；
  - 细化了原辅料要求；
  - 增加了感官检验方法；
  - 删除“食用盐（氯化物，花生、核桃、杏仁等坚果和芝麻酱除外）”指标；
  - 删除“水分”指标
  - 删除“氯化物”指标
  - 删除“砷”指标
  - 修改了“细度”指标的限量要求
  - “黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>”适用范围由含花生的产品改为全部产品
  - 修改了“微生物致病菌限量”的要求
  - 修改了“铅”的要求
  - 将“铅”、“黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>”、“沙门氏菌”作为产品的半年检项目
- 本食品安全企业标准由北京朔方尚德科技发展有限公司提出。  
本标准主要起草人：姜寿梅，王少君，王莹  
本标准批准人：张守江

Q/CPSFS 0009-2015《食品安全企业标准 坚果酱》的历次版本发布情况为：

- Q/CPSFS 0009-2012《坚果、油料籽调味酱》

# 坚果酱

## 1 范围

本标准适用于坚果酱。

本标准不适用于已有强制性国家标准的产品类别。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 坚果酱

以坚果仁（包括核桃仁、杏仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、松籽仁、碧根果仁、夏威夷果仁）的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以花生仁，经过烘烤、研磨制成的浓稠状酱体产品。其中以单一坚果原料制成的不辅以花生仁的产品称为该坚果酱，辅以花生仁的产品称为该坚果复合酱，以多种坚果原料制成的产品均称为混合坚果酱。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 “各种原辅料应符合相应标准和有关规定”。

3.1.2 核桃仁、杏仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、松籽仁、碧根果仁、夏威夷果仁应符合GB 19300的规定。

3.1.3 花生应符合GB/T 1532的规定。

### 3.2 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
色泽	具有品种应有的色泽	取200g样品倒入白瓷盘中，用目测法检验
形态	呈浓稠状酱体，允许有油脂析出	
杂质	无可见外来杂质	
风味和滋味	具有品种应有的风味，无焦糊味、霉变味和其他异味	用嗅和尝的方法检验
组织	口感细腻，无颗粒感	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	限 量	检 验 方 法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0	按GB/T 5009.56规定的方法提取脂肪,按GB/T 5009.37执行
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	按GB/T 5009.56规定的方法提取脂肪,按GB/T 5009.37执行
细度	98%以上样品 通过100目标准筛	NV/T 958

### 3.4 污染物限量和真菌毒素限量

#### 3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅 <sup>*</sup> /(mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12
<sup>*</sup> 标记的为型式检验(半年检)项目。		

#### 3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>*</sup> /(μg/kg) ≤	5	GB/T 18979
<sup>*</sup> 标记的为型式检验(半年检)项目。		

### 3.5 微生物限量

其他微生物限量应符合表5的规定。

表5 其他微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
菌落总数/ (CFU/g) ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	30	GB/T 4789.3-2003

\* 标记的为型式检验（半年检）项目。

致病菌限量应符合GB29921和表6的规定。

表6 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				检 验 方 法	备 注
	n	c	m	M		
沙门氏菌*	5	0	0	-	GB 4789.4	-

注1：\* 标记的为型式检验（半年检）项目

注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值

#### 4 生产加工过程要求

应符合GB14881的规定，已经发布相应规范类国家标准或地方标准的还应列出符合相关规范要求。

#### 5 标志、包装

##### 5.1 标签

5.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，每批产品标签上要有检验合格证明。

5.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

##### 5.2 包装

箱装或桶装。箱装内袋为PE/PA复合袋封口包装，外包纸箱；桶装为PP桶密封包装；包装外贴产品标签。

附录 A (坚果酱产品目录)

产品名称	主要原料
核桃酱	核桃仁
杏仁酱	杏仁
榛子酱	榛子仁
腰果酱	腰果仁
碧根果酱	碧根果仁
松籽酱	松子仁
扁桃仁酱	扁桃仁
开心果酱	开心果仁
夏威夷果酱	夏威夷果仁
混合坚果酱	核桃仁、榛子仁、夏威夷果仁
核桃复合酱	核桃仁、花生仁

## 编制说明

本标准是以花生仁、核桃仁、杏仁或杏仁酱、芝麻中的几种为主要原料，经验收、研磨后添加生活饮用水（经机械过滤、精滤、二级反渗透）、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、复配植物蛋白饮料乳化稳定剂（单、双甘油脂肪酸酯，蔗糖脂肪酸酯，黄原胶，三聚磷酸钠，六偏磷酸钠，琼脂）、核桃味香精、花生味香精、杏仁味香精、巧克力味香精、奶味香精、芝麻味香精中的几种，经调配、均质、灌装、封口、高压杀菌、打检、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》中的有关规定制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司