



413587S-2018



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0009S-2018

核桃牛奶蛋白饮料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

漯河市体宝饮品有限公司 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。

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人： 李天彬、张舒。

H N

Q B

核桃牛奶蛋白饮料

1 范围

本标准规定了核桃牛奶蛋白饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、核桃酱或核桃浆、全脂乳粉或脱脂乳粉、大豆分离蛋白、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、棕榈油、碳酸氢钠、核桃味香精、乳味香精、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯中的多种原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的核桃牛奶蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 核桃浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 全脂乳粉或脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 核桃味香精、乳味香精应符合 GB 31606 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
pH 值	5.0~8.0	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg （适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg （适用于添加环己氨基磺酸钠的产品）	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg （适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品）	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg （适用于添加三氯蔗糖的产品）	≤ 0.25	GB 22255
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
同一功能的防腐剂、相同色泽的着色剂在混合使用时，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。		
^a 仅适用于金属罐装的产品检验。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ³	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） ≤	10				GB 4789.15

酵母* (CFU/mL)	≤	10			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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、核桃酱或核桃浆、全脂乳粉或脱脂乳粉、大豆分离蛋白、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、棕榈油、碳酸氢钠、核桃味香精、乳味香精、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯中的多种原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的核桃牛奶蛋白饮料。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 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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

漯河市体宝饮品有限公司

H N
Q B