



413631S-2018



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0008S-2018

植物蛋白饮料

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 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》编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心提出并起草。

本标准主要起草人：任钊、张生振、韩甜甜、张小妮。

本标准自实施之日代替 Q/HMY 0008S-2018（备案号：410412S-2018，2018-02-01 发布及实施）。

H N

Q B

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以核桃粉、核桃酱、花生酱为主要原料，加深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、浓缩枣汁、白砂糖、复配稳定剂(单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、核桃香精中的几种或多种，经调配、均质、灌装、杀菌(或杀菌、灌装)而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮料。

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 核桃粉应符合 Q/XLZY 0005S 的规定(见附录 A)。

2.1.4 核桃酱应符合 Q/CPSFS 0009 的规定(见附录 B)。

2.1.5 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.6 浓缩枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.7 复配稳定剂(单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶)应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.13 核桃香精应符合 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	乳白色或微黄色	
滋 气 味	具有本品应有的香气和滋味，微甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
蛋白质, g/100g	\geq 0.5	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃ 折光计法), %	\geq 1.0	GB/T 12143
pH 值	6.0~8.0	GB 5009.237
铅 ^a (以 Pb 计), mg/L	\leq 0.2	GB 5009.12
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
锡 (以 Sn 计) ^b , mg/kg	\leq 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b , mg/L	\leq 20	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13

a 指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762; b 仅适用于易拉罐产品的检验。

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, /25mL	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
备注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 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 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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)、商业无菌(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。

Q/XLZY

徐州绿庄园食品有限公司企业标准

Q/XLZY 0005S-2015

代替 Q/XLZY0005S-2013

核桃粉制品（固体饮料）

江苏省卫生和计划生育委员会备案企业标准备案号
备案号: 32 2967 S-2015
有效期至: 2018年12月30日

2015-11-02 发布

2016-01-01 实施

徐州绿庄园食品有限公司

发布

Q/XLZY 0005S—2015

前 言

本标准是对Q/XLZY 0005S-2013《速溶核桃粉》的修订。

本标准做了如下修改：

- 标准名称改为《核桃粉制品（固体饮料）》；
- 修改了标准范围
- 增加了食品添加剂单、双硬脂酸甘油酯的使用；
- 删除了灰分和铜的指标；
- 删除了脲酶酶的指标
- 修改了铅的指标
- 修改了致病菌指标；
- 更新了相关引用文件；
- 对标准做了编辑性修改。

本标准由徐州绿庄园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李兵、童延伟、朱淼、沈会军、吴振霞。

本标准2013年8月首次发布，2015年11月第一次修订。



Q/XLZY 0005S—2015

核桃粉制品（固体饮料）

1 范围

本标准规定了核桃粉制品（固体饮料）的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以核桃仁为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、单、双硬脂酸甘油酯（食品添加剂），经磨浆、均质、喷雾干燥加工而成的核桃粉制品（固体饮料）（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 317 白砂糖
 GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
 GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
 GB/T 5009.11 食品中总磷及无机磷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28120 面粉纸袋
 LY/T 1922 核桃仁

Q/XLZY 0005S—2015

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

按添加或不添加白砂糖分为：不添加白砂糖核桃粉和添加白砂糖核桃粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃仁

应符合LY/T 1922的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB 317的规定。

4.1.3 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.5 单、双硬脂酸甘油酯

应符合GB 1986的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	
色泽	浅黄或黄褐色
气味和滋味	有该产品应有的风味和滋味，口味纯正，无异味。
组织状态	粉状或微粒状，无结块。
冲调性	置于水中，冲调后易溶解，允许有少量团块。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/XLZY 0005S—2015

表2 理化指标

项目		指标	
		不添加白砂糖核桃粉	添加白砂糖核桃粉
水分/(g/100g)	≤		5.0
蛋白质/(g/100g)	≥		10.0
脂肪/(g/100g)	≥		20.0
总糖/(g/100g)		-	≤ 60.0
酸度/(g/100g)	≤		80.0
砷(以As计)/(mg/kg)	≤		0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤		1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(mg/kg)	≤		5.0

4.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	指标			
菌落总数/(cfu/g)	≤	30000		
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90		
霉菌/(cfu/g)	≤	50		
致病菌	采样方案及限量(若不指定,均取25g,从0~2)			
	n	c	100% 1000	
沙门氏菌	5	0	100% 1000	
金黄色葡萄球菌	5	1	100% 1000	

注: 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n值的样品数;
M 为致病菌指标可接受水平的限量值; M₂ 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相关国家标准的要求

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

Q/XLZY 0005S—2015

5.1.1 形态和色泽

称取30g样品，散倒在白色平盘中，在自然光下观察形态和色泽。

5.1.2 滋味和气味

称取30g样品，倒入一个适当容器内，以200ml、80℃温开水冲调后，嗅其气味，品其滋味。

5.1.3 冲调性和杂质

称取30g样品于300ml烧杯中，用200ml、80℃以上热水冲调并用玻璃棒搅拌后，观察其组织，判断有无杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.2.4 总糖

按GB/T 5009.8规定的方法测定。

5.2.5 溶解度

按GB 5413.29规定的方法测定。

5.2.6 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.8 黄曲霉毒素B1

按GB/T 18979规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3 2003规定的方法测定。

Q/XLZY 0005S-2015

5.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量允差

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前应经公司质量检验部门检验合格后方可出厂，并附有产品合格证。

6.1.2 出厂检验项目为感官指标、水分、蛋白质、净含量允差、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验

- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目为本标准中第4章除4.1外的全部内容。

6.3 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次的产品为一批，按每批产量1%进行抽样检验，批产量小于1吨的按1吨计算（抽样量不少于20个独立包装，重量不少于2kg），样品分两份，一份检验，一份备查。

6.4 判定规则

- 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；
- 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品；
- 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标志 标签 包装 运输 贮存

7.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

Q/XLZY 0005S—2015

7.3 包装

产品的包装使用纸袋或复合塑料袋、塑料袋。纸袋应符合GB/T 28120的要求、复合塑料袋应符合GB 9683的要求、塑料袋应符合GB 9687的要求。

7.4 运输

运输工具应清洁，不得与有害、有毒物品混装，运输过程中应防日晒雨淋。

7.5 贮存

产品贮存库应通风良好、干燥、清洁卫生；产品在成品库中，严禁与有毒、有异味的物品堆放在一起，库中应有防潮、防鼠设施；成品堆放与周围墙壁距离30cm以上，堆高不得超过2.5m。

8 保质期

在上述规定的运输、贮存条件下，保质期为18个月。

Q/CPSFS

北京朔方科技发展股份有限公司 食品安全企业标准

Q/CPSFS 0009-2018

坚果及籽类酱

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101140113S-2018
备案日期: 2018年03月28日 有效期: 五年

2018-01-26发布

2018-03-01实施

北京朔方科技发展股份有限公司发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本)

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了坚果及籽类酱标准。

本食品安全企业标准由北京朔方科技发展股份有限公司提出。

适用于：坚果酱

本标准主要起草人：王少君、马挺军

本标准批准人：蔡腾龙

本标准于2018-01-26首次发布。

坚果及籽类酱

1. 范围

本标准适用于坚果及籽类酱食品。

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。

2.2 籽类酱

以籽类（包括葵花籽、南瓜籽、西瓜籽、亚麻籽、火麻仁、花生仁）的一种或多种为主要原料，经过烘烤、研磨制成的浓稠状酱体产品。其中以单一籽类原料制成的产品称为该籽类酱，以多种籽类原料制成的产品均称为混合籽类酱。

3. 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定

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、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽、亚麻籽、火麻仁应符合 GB 19300的规定

3.1.3 花生仁应符合 GB 19641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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察试样色泽和状态,检查有无霉变和异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味,无异味	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察试样色泽和状态,检查有无霉变和异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味
状态	呈浓稠状酱体,允许有油脂析出,无霉变,无正常视力可见外来异物	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察试样色泽和状态,检查有无霉变和异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味

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	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	3.0	GB 5009.3
细度(100目标准筛通过率)(g/100g) ≥	90	QB/T 1733.1
酸价(以脂肪计, KOH)/(mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

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, 详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15

注: 铅项目严于国标GB 2762中对坚果及籽类的规定; 镉项目只适用于含花生的制品。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 详见表4。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921的规定, 详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g或/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

3.6.2 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

项目	指标	检验方法
霉菌/(CFU/g) ≤	25	GB 4789.15

表7 其他微生物限量指标

项目	采样方案及限量(若非指定, 均以CFU/g或CFU/ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志：包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装：包装材料应符合GB 4806.1和GB 4806.7的规定，包装应坚固结实，封口应严密。

5.3 运输：运输工具清洁、卫生，搬运中应轻装、轻卸，运输中要防雨、防晒、防污染。

5.4 贮存：贮存环境通风、干燥、清洁，有防鼠、防虫设施，不得与有污染的货物一同贮存；产品应置于托盘上，并分类堆放，离地、离墙20cm 以上，中间留有通道，产品码放整齐，码放高度以不倒

编制说明

本标准适用于以核桃粉、核桃酱、花生酱为主要原料，加深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、浓缩枣汁、白砂糖、复配稳定剂(单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、核桃香精中的几种或多种，经调配、均质、灌装、杀菌(或杀菌、灌装)而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮料。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准内容规定了植物蛋白饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司