



412447S-2018



河南爱杞枣食品有限公司企业标准

Q/HAS 0003S-2018

---

# 蛋白饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

河南爱杞枣食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南爱杞枣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江彦丽、谢永广、王永宏。

H N

Q B

# 蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了蛋白饮料的分类、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）、核桃酱、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、乳粉、大豆浆、椰浆、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、浓缩山药汁、浓缩枣汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、香兰素、复配稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶或卡拉胶、微晶纤维素或羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯或聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、食用葡萄糖）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油-部分氢化、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双硬脂酸甘油酯、司盘 60、二氧化硅、柠檬黄、诱惑红）、食用香精（核桃香精、花生香精、芝麻香精、杏仁香精、牛奶香精、大豆香精、椰子香精、红豆香精、绿豆香精、山药香精、红枣香精、燕麦香精）中的多种为原料，经溶解、调配、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、二次杀菌或不杀菌、包装加工而成的蛋白饮料（包含植物蛋白饮料和复合蛋白饮料）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 核桃酱应符合 Q/SLJ 0003S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.5 杏仁酱应符合 Q/HBXF 0001S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 大豆浆应符合 QB/T 2132 的规定。
- 2.1.8 椰浆应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.9 红豆粉、绿豆粉、燕麦粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 浓缩山药汁、浓缩枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.15 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.20 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 食用香精（核桃香精、花生香精、芝麻香精、杏仁香精、红豆香精、牛奶香精、大豆香精、椰子香精、绿豆香精、山药香精、红枣香精、燕麦香精）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
色 泽	具有本品应有的色泽	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色泽、组织状态，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
组织状态	液体，无凝块、均匀一致，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 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法），%		≥ 1.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	≥	植物蛋白饮料	GB 5009.5
		复合蛋白饮料	
*铅（以 Pb 计），mg/L		≤ 0.20	GB 5009.12
甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.60	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
锌、铜、铁总和，mg/L		≤ 20（仅适用于采用易拉罐包装的产品）	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg		≤ 150（仅适用于采用易拉罐包装的产品）	GB 5009.16
氰化物（以 HCN 计），mg/L		≤ 0.05（仅适用于以杏仁酱为原料的产品）	GB 5009.36
脲酶试验		阴性（仅适用于以大豆浆为原料的产品）	GB/T 5009.183
注：a仅适用于添加该种甜味剂的产品。			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物指标

铝易开盖三片罐（易拉罐）装产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

其它包装的产品，其微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
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

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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

出厂检验项目为:

(1) 铝易开盖三片罐（易拉罐）装产品: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、蛋白质、净含量及允许短缺量、商业无菌。

(2) 其它包装的产品: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

04.05.02.04

# Q/SLJ

## 石家庄绿晶食品有限责任公司企业标准

Q/SLJ 0001S—2016

代替Q/SLJ 0001S—2013

### 果仁酱

备案号: 131358S-2016

备案日期: 2016年11月11日

有效日期: 2019年11月10日



2016-9-28 发布

2016-9-28 实施

石家庄绿晶食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准替代 Q/SLJ 0001S-2013 标准。本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果和籽类食品》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，参考了行业标准 QB/1733.4《花生酱》及 NY/T 958《花生酱》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替 Q/SLJ0001S-2013《果仁酱》。

本标准与 Q/SLJ0001S-2013 相比主要变化如下：

- 增加食品原料“南瓜子仁、葵花籽仁、碧根果仁、夏威夷果仁”；
- 更新了规范性引用文件；
- 增加产品分类“南瓜子酱、葵花籽酱、碧根果酱、夏威夷果酱”；
- 调整了标准结构，将检验方法一章并入技术要求中；
- 将理化指标中“脂肪、铅”指标进行了修订；
- 依据 GB 29921、GB 19300 修改了微生物指标，增加了霉菌指标；
- 修订了出厂检验时抽样数量。

本标准由石家庄绿晶食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：石家庄绿晶食品有限责任公司。

本标准主要起草人：崔洁。

本标准于 2016 年 9 月 28 日由石家庄绿晶食品有限责任公司负责人葛立恒批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于 2016 年 9 月 28 日再次发布。



## 果仁酱

### 1 范围

本标准规定了果仁酱的规范性引用文件、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于烘烤后的去皮或不去皮的核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁、松子仁、碧根果仁、夏威夷果仁中的一种原料，添加或不添加花生仁，乳化剂（蒸馏单甘脂酸甘油酯）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种，经配料、研磨，灌装而制成的可直接食用，也可作为糖果、饮料，烘焙行业原料的酱状产品的生产、检验和销售。

### 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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14187 包装容器纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 15612 食品添加剂 蒸馏单甘脂酸甘油酯
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果和籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



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令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

按添加辅料不同将产品分为：纯核桃酱、稳定型核桃酱、纯榛子酱、稳定型榛子酱、松仁酱、南瓜子酱、葵花籽酱、腰果酱、纯杏仁酱、杏仁核桃酱、花生核桃酱、碧根果酱、夏威夷果酱。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 烘烤后的去皮或不去皮的核桃仁、花生仁、腰果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、南瓜子仁、杏仁、碧根果仁、夏威夷果仁应具有相应品种应有的色泽、形态、气味、和滋味，无哈喇味，无霉变、无虫蛀并符合 GB 19300（熟制坚果和籽类食品）、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.2 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	具有相应品种应有的色泽，色泽基本一致	取 50g 至于洁净烧杯中，放置明亮处用肉眼观察其色泽、组织状态、嗅其气味，品尝其滋味，放置明亮处用肉眼观察其有无杂质
组织状态	不流动的软膏状均匀酱体，允许有微量油脂析出，无裂纹，口感细腻，无蜡质感	
滋味、气味	具有相应品种应有的风味，无焦糊味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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
细度	98%以上样品通过 100 目标准筛	称取样品 100g 置于 1000mL 烧杯中，逐渐加水至 800mL 并不停搅拌，使样品呈乳浊状态，然后全部倒入 100 目标准检验筛中过筛。用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中，直至筛中流出的水清为止。将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上，多余的水滤尽后，放入 105℃干燥箱内干燥 2h，取出置于干燥器内冷却 0.5h，称量，并重复干燥恒重。按下式计算： $X = \frac{m_1 - m_2}{m_1}$

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 3.0	GB 5009.4
蛋白质/(%)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪/(%)	≥ 40	GB/T 5009.6
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.36
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
其他真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留量指标应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。		
a 仅适用于添加杏仁的产品		

## 4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
大肠菌群	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				GB 4789.3
	n	c	m	M	
	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
霉菌	≤	25			GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌)	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				GB 4789.4
	n	c	m	M	
	5	0	0	—	

## 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。按JJF 1070的规定检测。

## 5 食品添加剂

## 5.1 食品添加剂质量

蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合GB 15612的规定;D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

## 5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一原料、同一生产周期、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

### 7.2 出厂检验

#### 7.2.1 抽样方法和数量

出厂检验时，每批次随机抽取 12 袋，总量不低于 1kg，5 袋做感官要求、理化指标的检验，其中 3 袋用于净含量的检验；5 袋做微生物指标的检验；另 2 袋留样备用。

#### 7.2.2 检验项目

检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、细度、脂肪、大肠菌群、净含量，其它项目做不定期抽检。

按本标准规定的方法由本厂质检部门检验合格，出具合格证明后方可出厂。

### 7.3 型式检验

#### 7.3.1 抽样方法和数量

型式检验时，从任一批产品中，随机抽取 14 袋，总量不低于 1.2kg，5 袋做感官要求、理化指标的检验，其中 3 袋用于净含量的检验；5 袋做微生物指标的检验；另 4 袋留样备用。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时要求每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料、关键工艺和设备有较大变化时；
- b) 产品长期停产超过 3 个月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.4.2 检验结果中出现的不合格项目（微生物指标除外），可以对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检合格则判为合格产品，若复检结果中有任一项指标不符合标准，则判定该产品为不合格品，微生物指标不合格则判为不合格品，不得复检。

7.4.3 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议时，由双方协商解决或委托仲裁单位复验，以复验结果作为最终判定依据。

## 8 标识、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标识



Q/SLJ 0001S-2016

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。如含有花生制品应标明“花生制品，可能含有过敏源”。其他产品不用标注。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相应的标准和有关法律、法规的规定。

8.2.2 运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 运输包装为纸桶，应符合 GB/T 14187 的规定。

## 8.3 贮存

产品常温贮存，仓库需保持阴凉、干燥、通风、避光，不得露天堆放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品或其它杂物混存。

## 8.4 运输

运输车辆应经常保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品混装运输。运输时防止挤压、爆晒、雨淋。搬运时轻拿轻放、严禁摔撞。

## 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为 12 个月。



附录 B:

04.05.  
02.04

# Q/HBXF

## 河北徐府粮油有限公司企业标准

Q/HBXF 0001S-2016

### 坚果酱

备案号: 131377S-2016

备案日期: 2016年11月23日

有效日期: 2019年11月22日



2016年10月08日发布

2016年10月08日实施

河北徐府粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、行业标准标准QB/T 1733.4-2014《花生酱》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北徐府粮油有限公司提出。

本标准起草单位：河北徐府粮油有限公司、保定市食品药品监督检验所。

本标准主要起草人：李春飞、徐建军。

本标准于2016年10月08日由河北徐府粮油有限公司负责人徐建军批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年10月08日发布。

## 坚果酱

### 1 范围

本标准规定了坚果酱的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

以核桃仁、脱苦杏仁、榛子仁其中一种为原料，经清理、烘烤或不烘烤（125~145℃；25~35分钟）、研磨、冷却再内包装、装箱而成的酱状食品。

### 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群检验
- 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 4789.15 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 食品中水分测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1922 核桃仁
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/HBXF 0001S-2016

### 3 产品分类

根据产品工艺烘烤或不烘烤分为即食类和非即食类产品。

### 4 技术要求

#### 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 脱苦杏仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。

#### 4.2 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
	即食类	非即食类	
色泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致		待检样品打开包装取 50g 置于洁净透明烧瓶中，立即嗅其气味，品尝其滋味，在光线充足处观察其形态、色泽及是否有外来杂质等现象
组织状态	浓稠状酱体，允许有油脂析出，口感细腻，无颗粒感		
滋味、气味	具有相应品种应有的浓郁香气，无焦糊味及其他异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

#### 4.3 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
	即食类	非即食类	
蛋白质/(%)	≥	18.0	按 GB 5009.5 规定的方法测定，蛋白质换算系数为 6.25
水分/(%)	≤	4.5	GB 5009.3
灰分/(%)	≤	3.0	GB 5009.4
脂肪/(%)	≥	40.0	GB/T 5009.6-2003 中第二法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25      0.08	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	GB/T 18979
农药残留限量 <sup>a</sup>	按 GB 2763 的规定执行		

<sup>a</sup>仅适用于非即食类酱产品。

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/HBXF 0001S-2016

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 <sup>b</sup>	≤	25			GB 4789.15
大肠菌群 <sup>b</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。  
<sup>b</sup> 仅适用于即食类产品。

### 3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070规定的方法测定。

### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

#### 6.2 出厂检验

##### 6.2.1 抽样方法和数量

微生物指标的检验样品按GB 4789.1的规定执行。其他指标采取随机抽样的方法，小包装（100g/袋～250g/袋）每批产品随机抽取6袋；大包装（5kg/袋～25kg/袋）抽样数量2kg，分为6个独立包装，所抽取的样品分为2份，1份检验，1份留样备查。测量净含量时，抽样数量依据JJF1070中的《计量检验抽样方案》进行抽样检测。

##### 6.2.2 检验项目

检验项目为标准中规定的感官要求、水分、酸价、大肠菌群（仅适用于即食类产品）、净含量。

##### 6.2.3 经本单位质量检验部门检验合格，附合格证后方可出厂

#### 6.3 型式检验

##### 6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于2000个，抽样数量不得少于40个，抽取样品分成两份：一份检验，一份留样备查。微生物指标的检验样品按GB 4789.1的规定执行。

##### 6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

##### 6.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

Q/HBXF 0001S-2016

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产3个月后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。
- e) 产品投产前应进行型式检验。

#### 6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定时, 判该批产品为合格品。除微生物指标外, 检验项目如不符合本标准时, 对不合格项目进行复检, 从该批次产品中加倍抽样。复检结果仍有一项不合格, 判定该批次产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时, 判定该批次产品为不合格品, 不得复检。

### 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 7.1 标识

7.1.1 预包装产品包装上标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

包装用塑料袋应符合 GB 9683 规定, 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 7.3 贮存

产品应该贮存在清洁干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的常温库房内, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

#### 7.4 运输

运输工具应保持清洁, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品混运, 运输及装卸时要轻拿轻放, 严禁重压、挤压、雨淋。

#### 7.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下, 产品保质期为12个月。



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、核桃酱、花生酱、芝麻酱、杏仁酱、乳粉、大豆浆、椰浆、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、浓缩山药汁、浓缩枣汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、香兰素、复配稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶或卡拉胶、微晶纤维素或羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯或聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、食用葡萄糖）、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油-部分氢化、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双硬脂酸甘油酯、司盘 60、二氧化硅、柠檬黄、诱惑红）、食用香精（核桃香精、花生香精、芝麻香精、杏仁香精、牛奶香精、大豆香精、椰子香精、红豆香精、绿豆香精、山药香精、红枣香精、燕麦香精）中的多种为原料，经溶解、调配、过滤、均质、杀菌或不杀菌、灌装、二次杀菌或不杀菌、包装加工而成的蛋白饮料（包含植物蛋白饮料和复合蛋白饮料）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了蛋白饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南爱杞枣食品有限公司