



412436S-2018



河南省德润饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0016S-2018

---

# 复合植物蛋白饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

河南省德润饮品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省德润饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省德润饮品有限公司。

本标准主要起草人：张淑惠、张国安。

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、检验方法、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、榛子仁、巴旦木仁中的两种或两种以上为主要原料，加入生活饮用水（经机械过滤、精滤、二级反渗透）、白砂糖、木糖醇、低聚异麦芽糖醇、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、阿拉伯胶、食品用香精〔核桃味香精、花生味香精、杏仁味香精、巧克力味香精、榛子味香精、巴旦木味香精、奶味香精、芝麻味香精〕中的多种，经研磨、煮制、剪切、调配、过滤、均质、灌装、封口、杀菌而制成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的复合植物蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 LY/T 1922 和 GB/T 22165 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 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 榛子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖醇应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.18 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.19 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.24 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.25 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.26 食品用香精 [核桃味香精、花生味香精、杏仁味香精、巧克力味香精、榛子味香精、巴旦木味香精、奶味香精、芝麻味香精] 应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 杏仁酱应符合 Q/GTYM 0001S, 附录 A 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	均匀细腻的乳浊液	从样品中取出50mL, 倒入一洁净烧杯中, 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。
色泽	乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量的脂肪上浮和少量的原料物质沉淀	

## 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/100 mL	≥	0.5	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100mL	≥	3.0	GB/T 12143
pH值		6.5~8.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
铅 <sup>b</sup> (以Pb计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
总磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
*铜 (以Cu计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
*锌 (以Zn计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
*铁 (以Fe计), mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
*锡 (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13 或GB 5009.14或 GB 5009.90

<sup>a</sup> 仅限于以杏仁为原料的饮料。<sup>b</sup>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

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、净含量及允许短缺量、pH 值、蛋白质、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

# Q/GTYM

## 高唐县怡铭食品有限公司企业标准

Q/GTYM 0001S-2017

代替 Q/GTYM 0001S-2016

### 坚果（籽类）酱



2017-10-27 发布

2017-10-27 实施

高唐县怡铭食品有限公司 发布

## 坚果（籽类）酱

### 1 范围

本标准规定了坚果（籽类）酱的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以核桃仁、榛子仁、松籽仁、花生仁、开心果仁、巴旦木、夏威夷果仁、杏仁、葵花籽、南瓜籽、腰果、芝麻、大豆等坚果或籽类中的一种或多种为原料，添加或不添加大豆油、食糖、食用盐、人造奶油、花生油等辅料和食品添加剂单硬脂酸甘油酯中的一种或多种，经挑选、烘焙（或不烘焙）、脱皮（或不脱皮）、碾磨、包装等工艺过程制成的坚果（籽类）酱。

### 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/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.6 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13114 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品



## Q/GTYM 0001S-2017

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 958 花生酱

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]第75号令 《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[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

## 3 分类

按配料不同分为：花生酱、核桃酱、坚果混合酱、松籽酱、芝麻酱、榛子酱、开心果仁酱、巴旦木酱、夏威夷果仁酱、杏仁酱、葵花籽酱、南瓜籽酱、腰果酱、黄豆酱等。

## 4 要求

## 4.1 原料

4.1.1 核桃仁、榛子仁、松籽仁、花生仁、开心果仁、巴旦木、夏威夷果仁、杏仁、葵花籽、南瓜籽、腰果、芝麻、大豆等坚果或籽类

应符合 GB 19300 的规定。

## 4.1.2 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

## 4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

## 4.1.4 人造奶油

应符合 GB 15196 的规定。

## 4.1.5 花生油

应符合 GB/T 1534 的规定。

## 4.1.6 大豆油

应符合 GB/T 1535 的规定。

## 4.1.7 单硬脂酸甘油酯

应符合 GB 1986 的规定。

## 4.1.8 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.2 生产工艺

原料→选料→烘焙（或不烘焙）→脱皮（或不脱皮）→碾磨（或混合研磨）→包装→成品。

## 4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	金黄色至褐黄色
气味滋味	具有相应坚果香味，无焦糊味、苦涩味及其它异味
形态	浓稠状膏体，允许有油脂析出
组织	口感细腻，无颗粒感
杂质	无外来可见杂物

## 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

Q/GTYN 0001S-2017

表2 理化指标

项 目	指 标							
	花生酱	黄豆酱	核桃酱	杏仁酱	松籽酱	芝麻酱	坚果混合 酱	榛子酱、开心 果仁酱、巴旦 木酱、夏威夷 果仁酱、葵花 籽酱、南瓜籽 酱、腰果酱
蛋白质/(g/100g) ≥	25.0	23.0	16.0	25.0	14.0	20.0	18.0	8.0
脂肪/(g/100g) ≥	40.0	45.0	45.0	45.0	40.0	45.0	45.0	45.0
水分/(g/100g) ≤	1.5	3.5	1.5	2.5	1.5	1.5	2.5	2.0
细度(通过100目标 准筛)/(%) ≥	98	98	98	98	98	97	98	85
灰分/(g/100g) ≤	3.0							
酸价(以脂肪计)/(mg (KOH)/g) ≤	3							
过氧化值(以脂肪计) /(g/100g) ≤	0.25							
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.2							
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.5							
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0							

\*仅限以花生为原料的产品。

## 4.5 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)	1000			
大肠菌群/(MPN/100g)	30			
致病菌	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

## 4.6 食品添加剂

食品添加剂使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## 4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

## 6.1 感官检验

取样品一份,去除包装,置于清洁的白瓷盘中,观测评价。

## Q/GTYM 0001S-2017

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

## 6.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

## 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

## 6.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

## 6.2.5 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

## 6.2.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

## 6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

## 6.2.8 锡

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.9 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

## 6.2.10 细度

按 NY/T 958 规定的方法测定。

## 6.3 微生物检验

## 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

## 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

## 6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

## 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

同一班次生产的同一品种的产品为一批。

## 7.2 抽样

每批产品中随机抽取约 2 千克，平均分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

## 7.3 检验

## 7.3.1 出厂检验

## 7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

## 7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、细度、酸价、过氧化值、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复检，若复检项目仍存在不合格，则判该批产品不合格，复检项目全部合格的，判产品合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用塑料袋或PE膜袋，应符合GB 9683、GB 13114、GB 4806.7的规定。

8.2.2 外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋、受潮、冰冻，严禁摔拌、撞击。

### 8.4 贮存

8.4.1 常温下离地离墙存放，不得与有害物品同处贮存。

8.4.2 常温下储存，保质期12个月。

## 编制说明

本标准是以花生仁、核桃仁、杏仁或杏仁酱、芝麻、榛子仁、巴旦木仁中的两种或两种以上为主要原料，加入生活饮用水（经机械过滤、精滤、二级反渗透）、白砂糖、木糖醇、低聚异麦芽糖醇、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、阿拉伯胶、食品用香精〔核桃味香精、花生味香精、杏仁味香精、巧克力味香精、榛子味香精、巴旦木味香精、奶味香精、芝麻味香精〕中的多种，经研磨、煮制、剪切、调配、过滤、均质、灌装、封口、杀菌而制成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的复合植物蛋白饮料。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》中的要求制订本企业标准，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。

河南省德润饮品有限公司

QB