



412515S-2018



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0018S-2018

复合蛋白饮料

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

开封市一见钟情花生饮品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由开封市一见钟情花生饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹建刚，刘富强。

本标准自发布实施日起替代 Q/KYH 0018S-2017（备案号：412860S-2017，2017-12-04 发布实施）。

H N

Q B

复合蛋白饮料

1 范围

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

本标准适用于以花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）中的一种为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、食品香精（花生味香精、核桃味香精、大豆味香精）中的几种，经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%的复合蛋白饮料。

2 分类

根据产品的主要原料不同分为以下三种：**花生牛奶复合蛋白饮料、核桃牛奶复合蛋白饮料、大豆牛奶复合蛋白饮料。**

2.1 花生牛奶复合蛋白饮料

以花生酱为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、花生味香精，经调配、高压均质和杀菌等工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%的复合蛋白饮料。

2.2 核桃牛奶复合蛋白饮料

以核桃酱为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、核桃味香精，经调配、高压均质和杀菌等工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%的复合蛋白饮料。

2.3 大豆牛奶复合蛋白饮料

以大豆（加水磨浆）为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、大豆味香精，经调配、高压均质和杀菌等工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%的复合蛋白饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 花生酱应符合 QB/T1733.4 的规定。

- 3.1.4 核桃酱应符合 Q/HBXF 0001S 的规定(见附录 A)。
- 3.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.6 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.7 乙酰磺胺酸钾(AK糖)应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.8 花生味香精、核桃味香精、大豆味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	检测方法
性状	呈均匀乳状液体	取样品一瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状、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	均匀的乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味,无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检测方法
可溶性固形物(20℃,按折光计法),%	≥ 4.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.7	GB 5009.5
pH值(20℃)	6.0~8.0	GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

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 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 ≤	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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》和JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 B

04.05

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: 131199S-2016
备案日期: 2016年10月23日
有效日期: 2019年10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



Q/HBXF 0001S-2016

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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、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》，参考了地方标准标准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 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 5009.48 蒸馏酒与配制酒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

根据食用方法分为即食类和非即食类

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/(%)	≤	1.5		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)	≤	3.0		按第 6 章执行
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0		GB/T 18979
氰化物*(以 HCN 计)/(mg/kg)	≤	30.0		GB/T 5009.48
其他污染物限量和真菌毒素限量指标应复合 GB 2762 和 GB 2761 的规定				
*仅适用于即食类和非即食类杏仁酱产品。				

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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

^b 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
^c 仅适用于烘炒类工艺加工的熟制坚果与籽类即食类食品。

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 酸价、过氧化值检验方法

称取混合均匀的试样50g, 置于250mL具塞锥形瓶中, 50mL石油醚(沸程: 30℃~60℃), 放置过夜, 用快速滤纸过滤后, 减压回收溶剂, 得到油脂供测定酸价、过氧化值用。按GB/T 5009.37规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 出厂检验

7.2.1 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。

7.2.2 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。

7.2.3 经本单位质量检验部门检验合格, 附合格证后方可出厂

7.3 型式检验

7.3 型式检验

7.3.1 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。

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 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 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。

7.4 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。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 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。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 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。

8.3 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。

8.4 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。

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。



编制说明

复合蛋白饮料以花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）中的一种为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、食品香精（花生味香精、核桃味香精、大豆味香精）中的几种，经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%的复合蛋白饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市一见钟情花生饮品有限公司

Q B