



412516S-2018



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0012S-2018

# 植物蛋白饮料

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、附录 B 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。

本标准自发布之日起替代 Q/KYH0012S-2016。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）、杏仁粉、松仁粉、绿豆（粉碎）、红豆（粉碎）、香菇粉、麦精、可可粉、咖啡粉、红枣汁、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠【（甜蜜素）（带绿色食品标志的产品不添加）】、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、酪氨酸钠（带绿色食品标志的产品添加）、食用香精（花生香精、核桃香精、豆奶香精、杏仁香精、松仁香精、绿豆香精、红豆香精、香菇香精、麦香香精、巧克力香精、咖啡香精、红枣香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的植物蛋白饮料。

## 2 分类

根据所用原料不同分为：花生植物蛋白饮料、核桃花生植物蛋白饮料、大豆花生植物蛋白饮料、杏仁花生植物蛋白饮料、松仁花生植物蛋白饮料、绿豆花生植物蛋白饮料、红豆花生植物蛋白饮料、香菇花生植物蛋白饮料、麦香花生植物蛋白饮料、巧克力花生植物蛋白饮料、咖啡味花生植物蛋白饮料、红枣花生植物蛋白饮料。

### 2.1 花生植物蛋白饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠【（甜蜜素）（带绿色食品标志的产品不添加）】、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、酪氨酸钠（带绿色食品标志的产品添加）、花生香精为原料，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的花生植物蛋白饮料。

### 2.2 核桃花生植物蛋白饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、核桃酱、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、核桃香精为原料，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的核桃花生植物蛋白饮料。

### 2.3 大豆花生植物蛋白饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、大豆（加水磨浆）、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、豆奶香精为原料，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的大豆花生植物蛋白饮料。

### 2.4 杏仁花生植物蛋白饮料

以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、杏仁粉、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜

蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、杏仁香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的杏仁花生植物蛋白饮料。

#### 2.5 松仁花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、松仁粉、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、松仁香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的松仁花生植物蛋白饮料。

#### 2.6 绿豆花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、绿豆(粉碎)、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、绿豆香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的绿豆花生植物蛋白饮料。

#### 2.7 红豆花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、红豆(粉碎)、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、红豆香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的红豆花生植物蛋白饮料。

#### 2.8 香菇花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、香菇粉、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、香菇香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的香菇花生植物蛋白饮料。

#### 2.9 麦香花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、麦精、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、麦香香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的麦香花生植物蛋白饮料。

#### 2.10 巧克力植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、可可粉、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、巧克力香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的巧克力植物蛋白饮料。

#### 2.11 咖啡味花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、咖啡粉、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、咖啡香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的咖啡味花生植物蛋白饮料。

#### 2.12 红枣花生植物蛋白饮料

以水(深井水经砂棒过滤和精密过滤)、花生酱、红枣汁、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、红枣香精为原料,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的红枣花生植物蛋白饮料。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 核桃酱应符合 Q/HBXF 0001S 的规定(见附录 B)。
- 3.1.5 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.7 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.8 麦精应符合 Q/HJKJ 0002S 的规定(见附录 A)。
- 3.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.10 红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.11 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.12 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.13 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.15 食用香精(花生香精、核桃香精、豆奶香精、杏仁香精、松仁香精、绿豆香精、红豆香精、香菇香精、麦香香精、巧克力香精、咖啡香精、红枣香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.17 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 3.1.18 松仁粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.19 咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。
- 3.1.20 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 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	
性状	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	乳白色至浅黄色		
气、滋味	花生植物蛋白饮料		具有花生固有的气味和滋味,无异味
	核桃花生植物蛋白饮料		具有核桃和花生固有的气味和滋味,无异味
	大豆花生植物蛋白饮料		具有大豆和花生固有的气味和滋味,无异味
	杏仁花生植物蛋白饮料		具有杏仁和花生固有的气味和滋味,无异味
	松仁花生植物蛋白饮料		具有松仁和花生固有的气味和滋味,无异味
	绿豆花生植物蛋白饮料		具有绿豆和花生固有的气味和滋味,无异味
红豆花生植物蛋白饮料	具有红豆和花生固有的气味和滋味,无异味		

	香菇花生植物蛋白饮料	具有香菇和花生固有的气味和滋味，无异味	
	麦香花生植物蛋白饮料	具有麦香和花生固有的气味和滋味，无异味	
	巧克力花生植物蛋白饮料	具有巧克力和花生固有的气味和滋味，无异味	
	咖啡花生植物蛋白饮料	具有咖啡和花生固有的气味和滋味，无异味	
	红枣花生植物蛋白饮料	具有红枣和花生固有的气味和滋味，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量的沉淀和脂肪上浮	

### 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
蛋白质, g/100g	花生植物蛋白饮料 0.8	GB 5009.5
	其他类饮料 0.5	
可溶性固形物 (20℃, 按折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总砷 (以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (以Sn计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁 <sup>a</sup> (以Fe计), mg/L	≤ 20	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> (以Zn计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
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 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氰化物 (以HCN计) <sup>b</sup> , mg/L	≤ 0.03	GB 5009.36
脲酶试验 <sup>c</sup>	阴性	GB/T 5009.183
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762, 氰化物指标严于GB 7101。 2、a仅适用于铝易开盖三片罐。 3、b仅适用于添加杏仁粉的饮料。 4、c仅适用于添加大豆的饮料。		

### 3.4 微生物指标

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
注: 1、a 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。					

### 3.5 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。

### 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、净含量允许短缺量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

# Q/HJKJ

## 江苏华稼食品科技有限公司企业标准

Q/HJKJ 0002S-2017

代替Q/HJKJ 0002S-2014

### 食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)系列

备案号: 32 2020 S- 2017  
实施日期: 2020年08月10日



2017-07-17 发布

2017-08-17 实施

江苏华稼食品科技有限公司 发布

Q/HJKJ 0002S-2017

## 前 言

本标准是对Q/HJKJ 0002S-2014的修订，与原标准相比：

- 更新了规范性引用文件；
- 严于GB 2762。

本标准格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由江苏华豫食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：郭一军、缪宝华。

本标准于2012年11月首次发布，于2014年11月第一次修订，于2017年7月第二次修订。



Q/HJKJ 0002S-2017

## 食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

### 1 范围

本标准规定了食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列的分类、要求及试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料，添加生产用水、以 $\alpha$ -淀粉酶为食品加工助剂，经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩、真空干燥（用于固体食品）工艺制成的食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列（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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 5009.4	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 5009.11	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 5009.13	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 7416	啤酒大麦
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 20883-2007	麦芽糖
GB/T 20885-2007	葡萄糖浆
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 1686-2007	啤酒麦芽
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》	



Q/HJKJ 0002S-2017

### 3 分类

3.1 根据产品的形态将产品分成两类。

3.1.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精):以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料,添加生产用水、以 $\alpha$ -淀粉酶为食品加工助剂,经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩等工艺制成的液体麦精。

3.1.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精):以液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)为原料,经真空干燥等工艺制成的固体麦精。

3.2 根据产品的色度将液体麦精分成淡色液体麦精、琥珀色液体麦精、黑色液体麦精、深褐色液体麦精;固体麦精分成淡色固体麦精、琥珀色固体麦精、黑色固体麦精、深褐色固体麦精。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大麦、麦芽应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

#### 4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表 1 的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	要 求		试 验 方 法
	液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)	固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)	
色泽	黄色至深黑色	淡黄色至深黑色,溶解后允许有少量可悬浮的黑点	目测 鼻嗅 口尝
滋味、气味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	
组织形态	粘稠的液体	为干燥均匀粉末,允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

#### 4.3 理化指标与试验方法

4.3.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标				试 验 方 法
	淡 色 液 体 麦 精	琥 珀 色 液 体 麦 精	黑 色 液 体 麦 精	深 黑 色 液 体 麦 精	
固形物 Brix $\geq$	78		72		GB/T 20883-2007中6.2
灰分, g/100g $\leq$	2.0				GB 5009.4
pH值(10%溶液) $\geq$	5.0			3.5	GB/T 20885-2007中6.4
色度 EBC值	5.0-15	16-40	41-300	>300	GB/T1686-2007中6.5
蛋白质(占干固体物), g/100g $\geq$	4.2			-	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	0.5				GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.1				GB 5009.12
铜, mg/kg $\leq$	5.0				GB 5009.13
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg $\leq$	5.0				GB 5009.22
食品添加剂	应符合GB 2760的规定				

4.3.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标应符合表 3 的规定。



Q/HJKJ 0002S-2017

表3 理化指标与试验方法

项 目	指标				试验方法
	淡色固体 麦精	琥珀色固 体麦精	黑色固体 麦精	深黑色固 体麦精	
水分, g/100g	≤ 3.5				GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.5				GB 5009.4
pH值 (10% 溶液)	≥ 5.0			3.5	GB/T 20885-2007中6.4
色度 EBC值	5.0-20	21-45	46-300	>300	GB/T 1686-2007中6.5
蛋白质 (占干固体), g/100g	≥ 4.2			-	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5				GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1				GB 5009.12
铜, mg/kg	≤ 5.0				GB 5009.13
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0				GB 5009.22
食品添加剂	应符合GB 2760的规定				

## 4.4 微生物指标与试验方法

微生物指标与试验方法应符合表4的规定。

表4 微生物指标与试验方法

项 目	指标		试验方法
	液体食品加工用大 麦芽提取物 (麦精)	固体食品加工用大 麦芽提取物 (麦精)	
菌落总数 cfu/g	≤ 10,000	20,000	GB 4789.2
大肠菌群 MPN/100g	≤ 90		GB/T 4789.3-2003
霉菌 cfu/g	≤ 50		GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出		GB 4789.4、GB 4789.10

## 4.5 净含量

净含量允差按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》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

## 5 检验规则

## 5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经企业品控部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、固形物、水分、pH、色度、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

## 5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 当原料来源发生变化，可能影响到产品质量时；
- 产品停产3个月以上再恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

## 5.3 组批

凡在同一生产期内生产且经包装出厂的、并具同样质量证明书的产品为一批。



## Q/HJKJ 0002S-2017

## 5.4 抽样

5.4.1 出厂检验的样品在检验批中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

5.4.2 型式检验的样品从出厂检验合格的产品中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

## 5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合检验要求时，判该批产品为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，可在原批次产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准的要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

## 6.1 标签、标志

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

## 6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

## 6.3 运输

运输工具与容器必须符合食品卫生要求，运输过程中应避免阳光直射和雨淋，不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

## 6.4 贮存

产品应常温存放在阴凉干燥的库房内。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，液体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），290公斤钢桶装产品保质期为12个月；固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），20公斤纸塑复合袋装产品保质期为12个月。



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	浓稠状膏体，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 <sub>1</sub> /(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 <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>c</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>d</sup>	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

植物蛋白饮料是以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）、花生酱、核桃酱、大豆（加水磨浆）、杏仁粉、松仁粉、绿豆（粉碎）、红豆（粉碎）、香菇粉、麦精、可可粉、咖啡粉、红枣汁、白砂糖、甜味剂[环己基氨基磺酸钠【（甜蜜素）（带绿色食品标志的产品不添加）】、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖]、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、酪氨酸钠（带绿色食品标志的产品添加）、食用香精（花生香精、核桃香精、豆奶香精、杏仁香精、松仁香精、绿豆香精、红豆香精、香菇香精、麦香香精、巧克力香精、咖啡香精、红枣香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成。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》和 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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762，氰化物指标严于 GB 7101。

开封市一见钟情花生饮品有限公司