



412349S-2018



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNSY 0015S-2018

---

# 植物蛋白饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

---

济源市能力源生物饮品有限公司 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 为规范性附录。

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝志明、陈会涛。

# 植物蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或核桃酱、杏仁（经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）或杏仁酱、花生仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或花生酱、食用盐中的几种为主要原料，并添加白砂糖、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（核桃味香精、杏仁味香精、花生味香精）中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、二次杀菌、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 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 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃酱应符合 Q/HBXF 0001S，附录 A 的规定。
- 2.1.4 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 杏仁酱应符合 Q/HBXF 0001S，附录 A 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（核桃味香精、杏仁味香精、花生味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	均匀乳状液体，允许有少量蛋白沉淀和脂肪上浮	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色或淡乳黄色	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
pH值	6.6~8.5	GB 5009.237
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
复合磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.87
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16

锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
注: a、仅适用于金属罐装饮料产品; b、仅限于以杏仁或杏仁酱为原料的饮料; *铅的指标严于国家标准 GB 2762。			

## 2.4 微生物指标

2.2.1 非罐装产品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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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, /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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; ※该项指标严于国家标准。					

2.4.2 罐装产品微生物指标应符合商业无菌的要求, 其检测方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

## 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

食品生产加工过程卫生要求应符合 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 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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、微生物(罐装产品做商业无菌检验, 其他包装产品做菌落总数测定、大肠菌群计数)。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

04.03

**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



## 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符合 GB 2762 和 GB 2761 的规定			
*仅适用于即食类和非即食类杏仁类产品。			

## 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

植物蛋白饮料是以深井水（经粗滤、反渗透处理）、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或核桃酱、杏仁（经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）或杏仁酱、花生仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或花生酱、食用盐中的几种为主要原料，并添加白砂糖、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（核桃味香精、杏仁味香精、花生味香精）中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、二次杀菌、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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提供依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定，霉菌、酵母指标严于 GB 7101 的规定。

济源市能力源生物饮品有限公司

QB