



413018S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0005S-2018

坚果复合植物蛋白饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

H N

Q B

坚果复合植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了坚果复合植物蛋白饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、复合坚果酱（核桃仁、瓜子、松仁经磨酱）、辅酶单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（花生仁香精、核桃香精），经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的坚果复合植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.3 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 瓜子、松仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花生仁香精、核桃香精应符合 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	指 标	检验方法
性 状	液 态	从样品中取出 1 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及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、 滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物，允许有原料物质沉淀现象	

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), %	≥ 4.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.7	GB 5009.5
pH	6.5~7.6	GB 5009.237
三聚磷酸钠 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装产品。 *为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标。		

2.4 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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 1: a 样品的采样及处理按 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。					

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 14881 和 GB 12695 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：感官要求、可溶性固形物、蛋白质、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、复合坚果酱（核桃仁、瓜子、松仁经磨酱）、辅酶B₁₂、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（花生仁香精、核桃香精），经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的坚果复合植物蛋白饮料。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》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了坚果复合植物蛋白饮料要求、检验方法、检验规则及标志、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。

漯河市永利食品有限公司