



413064S-2017



漯河市怡滕食品饮料有限公司企业标准

Q/LYY 0004S-2017

植物蛋白饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

漯河市怡滕食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准附录 A 为本标准内容。

本标准由漯河市怡滕食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘勇涛、张文东。

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分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃酱、花生酱为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（核桃香精、花生香精）中的几种，经调配、过滤、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、过滤、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃酱应符合 Q/SLJ 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.5 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用香精（核桃香精、花生香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	检测方法
性 状	均匀细腻的乳浊液，无分层现象	从样品中取出 1 瓶，将
色 泽	乳白色或乳黄色	

气 味	核桃乳植物蛋白饮料	具有核桃的清香气味, 无异味	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, 应符合表 1 的规定。
	花生乳植物蛋白饮料	具有花生的清香气味, 无异味	
	核桃花生植物蛋白饮料	具有核桃、花生的清香气味, 无异味	
滋 味	核桃乳植物蛋白饮料	具有核桃的滋味, 味微甜	
	花生乳植物蛋白饮料	具有花生的滋味, 味微甜	
	核桃花生植物蛋白饮料	具有核桃、花生的滋味, 味微甜	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质, 允许有少量脂肪上浮和少量原料物质沉淀	

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	检测方法
蛋白质, %	≥ 0.5	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	5~8	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡* (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁* (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*, mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5	GB 5009.22
*为易拉罐产品检验项目		

2.4 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 ^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	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌*, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	15			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; *霉菌及酵母菌严于食品安全国家标准 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定要求; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目为: 感官、蛋白质、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

04. 05. 02. 04

Q/SLJ

石家庄绿晶食品有限责任公司企业标准

Q/SLJ 0001S—2016

代替Q/SLJ 0001S—2013

果仁酱

备 案 号：131358S-2016

备案日期：2016年11月11日

有效日期：2019年11月10日



2016-9-28 发布



2016-9-28 实施

石家庄绿晶食品有限责任公司

发布

前 言

本标准替代 Q/SLJ 0001S-2013 标准。本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2009《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 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果和籽类食品》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。参考了行业标准 GB/1733.4《花生酱》及 NY/T 958《花生酱》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替 Q/SLJ0001S-2013《果仁酱》。

本标准与 Q/SLJ0001S-2013 相比主要变化如下：

- 增加食品原料“南瓜子仁、葵花籽仁、碧根果仁、夏威夷果仁”；
- 更新了规范性引用文件；
- 增加产品分类“南瓜子酱、葵花籽酱、碧根果酱、夏威夷果酱”；
- 调整了标准结构，将检验方法一章并入技术要求中；
- 将理化指标中“脂肪、铅”指标进行了修订；
- 依据 GB 29921、GB 19300 修改了微生物指标，增加了霉菌指标；
- 修订了出厂检验时抽样数量。

本标准由石家庄绿晶食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：石家庄绿晶食品有限责任公司。

本标准主要起草人：崔洁。

本标准于 2016 年 9 月 28 日由石家庄绿晶食品有限责任公司负责人葛立恒批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于 2016 年 9 月 28 日再次发布。



Q/SLJ 0001S-2016

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》

3 产品分类

按添加辅料不同将产品分为:纯核桃酱、稳定型核桃酱、纯榛子酱、稳定型榛子酱、松仁酱、南瓜子酱、葵花籽酱、腰果酱、纯杏仁酱、杏仁核桃酱、花生核桃酱、碧根果酱、夏威夷果酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 烘烤后的去皮或不去皮的核桃仁、花生仁、腰果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、南瓜子仁、杏仁、碧根果仁、夏威夷果仁应具有相应品种应有的色泽、形态、气味、和滋味,无哈喇味,无霉变、无虫蛀并符合GB 19300(熟制坚果和籽类食品)、GB 2762、GB 2763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
色泽	具有相应品种应有的色泽,色泽基本一致	取50g至于洁净烧杯中,放置明亮处用肉眼观察其色泽、组织状态、嗅其气味,品尝其滋味,放置明亮处用肉眼观察其有无杂质
组织状态	不流动的软膏状均匀膏体,允许有微量油析出,无颗粒,口感细腻,无颗粒感	
滋味、气味	具有相应品种应有的风味,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
细度	98%以上样品通过100目标准筛	称取样品100g置于1000ml烧杯中,逐渐加水至800ml并不停搅拌,使样品呈乳浊状态,然后全部倒入100目标准检验筛中过筛,用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中,直至筛中流出的水清为止,将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上,多余的水滤尽后,放入105℃干燥箱内干燥2h,取出置于干燥器内冷却0.5h,称量,并重复干燥恒重,按下式计算: $X=m_2/m_1$

Q/SLJ 0001S-2016

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 3.0	GB 5009.4
蛋白质/(%)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪/(%)	≥ 40	GB/T 5009.6
氧化物 ^a (以HCl计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.36
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.10	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
其他真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留量指标应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。		
^a 仅适用于添加杏仁的产品		

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检 验 方 法
大肠菌群	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				GB 4789.3
	n	c	m	M	
	5	2	10	10 ⁷	
霉菌	≤	25			GB 4789.10
致病菌(沙门氏菌)	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				GB 4789.4
	n	c	m	M	
	5	0	0	—	

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定,按JJF 1070的规定检测。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

蒸饴单硬脂酸甘油酯应符合GB 15612的规定;D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

2/SLJ 0001S-2016

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一原料、同一生产周期、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

出厂检验时，每批次随机抽取 12 袋，总量不低于 1kg，5 袋做感官要求、理化指标的检验，其中 3 袋用于净含量的检验；5 袋做微生物指标的检验；另 2 袋留样备用。

7.2.2 检验项目

检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、细度、脂肪、大肠菌群、净含量，其它项目做不定期抽检。

按本标准规定的方法由本厂质检部门检验合格，出具合格证明后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

型式检验时，从任一类产品中，随机抽取 14 袋，总量不低于 1.2kg，5 袋做感官要求、理化指标的检验，其中 3 袋用于净含量的检验；5 袋做微生物指标的检验；另 4 袋留样备用。

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 正常生产时要求每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料、关键工艺和设备有较大变化时；
- b) 产品长期停产超过 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

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.4.2 检验结果中出现的不合格项目（微生物指标除外），可以对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检合格则判为合格产品，若复检结果中有任一项指标不符合标准，则判定该产品为不合格品，微生物指标不合格则判为不合格品，不得复检。

7.4.3 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议时，由双方协商解决或委托仲裁单位复检，以复检结果作为最终判定依据。

8 标识、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标识



Q/SLJ 0001S-2016

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及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》的要求。如含有花生制品应标明“花生制品，可能含有过敏源”。其他产品不用标注。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相应的标准和有关法律、法规的规定。

8.2.2 运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 运输包装为纸桶，应符合 GB/T 14187 的规定。

8.3 贮存

产品常温贮存，仓库需保持阴凉、干燥、通风、避光，不得露天堆放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品或其它杂物混存。

8.4 运输

运输车辆应经常保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混装运输。运输时防止挤压、曝晒、雨淋。搬运时轻拿轻放，严禁摔撞。

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

本标准适用于以核桃酱、花生酱为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（核桃香精、花生香精）中的几种，经调配、过滤、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、过滤、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料。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》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依据。

本标准规定了植物蛋白饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。

漯河市怡滕食品饮料有限公司

QB