



410715S-2018



焦作市博农乳业有限责任公司企业标准

Q/JBR 0002S-2018

核桃花生乳植物蛋白饮料

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

焦作市博农乳业有限责任公司 发布

前 言

本标准文本GB/T 1.1 《标准化工作导则第1部：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作市博农乳业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：孙爱民、王军柱、王琳。

H N

Q B

核桃花生乳植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了核桃花生乳植物蛋白饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤，精滤）、核桃仁、花生仁为主要原料（核桃仁、花生仁经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤），添加白砂糖、黄原胶、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、花生香精、核桃香精，经加工、调配、均质、杀菌、灌装（或罐装后杀菌）、包装制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB19300 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5759 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 核桃香精、花生香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	试 验 方 法
性 状	均匀状乳液	从样品中取出一袋（瓶），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其味道，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	乳白色	
气、滋 味	具有核桃、花生的气滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3

项目	指 标	检验方法	
可溶性固形物（20℃按折光计），%	≥	4.0	GB/T 12143
蛋白质，%	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪，%	≥	1.0	GB 5009.6
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB5009.263
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌 ^a （以 Zn 计），mg/L	≤	5	GB 5009.14
铁 ^a （以 Fe 计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 ^a （以 Sn 计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌铁铜总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13
			GB 5009.14
			GB 5009.90

注：1、a 仅适用于金属罐装产品的检测。*铅指标严于 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

2.4.1 PET 瓶、聚乙烯和聚丙烯复合袋、液体食品无菌包装用复合袋、液体包装用纸基复合材料包装的产品，微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4

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
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。			

2.4.2 金属罐装产品微生物指标应符合商业无菌要求, 检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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

食品添加剂使用要求应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量要求应符合 GB 2762 的规定, 食品农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数、金属罐装产品做食品商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

核桃花生乳植物蛋白饮料是以生活饮用水（经粗滤，精滤）、核桃仁、花生仁为主要原料（核桃仁、花生仁经挑选、烘烤、脱皮、磨浆、过滤），添加白砂糖、黄原胶、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、花生香精、核桃香精，经加工、调配、均质、杀菌、灌装（或罐装后杀菌）、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法的规定》，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》来制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了核桃花生乳植物蛋白饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、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 中的规定。

焦作市博农乳业有限责任公司