

# Q/YGS

## 云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0023 S—2022

### 核桃复合蛋白饮料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0036 S-2022  
备案日期: 2022 年 7 月 26 日

云南  
备案  
备案

2022 - 07 - 26 发布

2022 - 07 - 29 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的核桃复合蛋白饮料是将核桃仁脱皮磨浆,并配以全脂乳粉、白砂糖、花生蛋白粉,经调配、均质、灌装、杀菌等工序加工制成。按照《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》及 QB/T 4222-2011《复合蛋白饮料》制定,其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:张跃进、段学荣、尹文剑、杨 丽。

# 核桃复合蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了核桃复合蛋白饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于我公司生产的将核桃仁脱皮磨浆,并配以全脂乳粉、白砂糖、花生蛋白粉后,经调配、均质、灌装、杀菌等工序加工制成的核桃复合蛋白饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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,仅所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 核桃仁:应符合 LY/T 1922 的规定。

3.1.2 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 乳粉:应符合 GB 19644 的规定。

3.1.4 生产加工用水:应符合 GB 5749 规定。

3.1.5 花生蛋白粉:应符合 NY/T 420 规定。

3.1.6 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

3.1.7 其它原辅料:应符合相应的食品安全标准和有关标准,不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈乳黄色至浅棕黄色。	取适量的被测样品,置于洁净小烧杯中,自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品固有的滋味和香气,无异味。	
外观	呈均匀的乳浊状,久置后允许稍有分层,但摇匀后仍能均匀一致。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

省食品安全企业标  
号: 5323 S-  
期: 年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, (g/100ml) $\geq$	0.6	GB 5009.5
可溶性固性物 (20°C折光计法), (g/100ml) $\geq$	6.0	GB/T 12143
脂肪, (g/100ml) $\geq$	1.0	GB 5009.6

### 3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (Pb) /(mg/L) $\leq$	0.24	GB 5009.12

### 3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

### 3.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于200个独立包装, 抽取不少于18个独立包装样品, 样品分为两份, 一份用于检验; 另一份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出进行型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，判定该批为不合格且不得复检；其余指标如有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

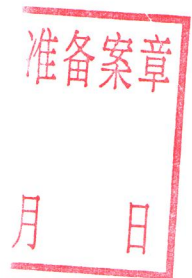
包装材料和容器应符合相应食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



段学泉

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月12日