

Q/LFR

临沧沣润农业产品加工科技有限公司企业标准

Q/LFR 0001S—2022

核桃谷物蛋白饮料

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090069 S- 2022
备案日期: 2022年 11 月 25 日

2022 - 11 - 25 发布

2022 - 11 - 28 实施

临沧沣润农业产品加工科技有限公司
发布

前 言

我公司生产的核桃谷物蛋白饮料是以饮用水为主要原料，配以核桃仁、大麦、青稞等食用原料，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂等辅料，经浸泡、磨浆、过滤、调配、均质、灌装、灭菌等工艺制成。根据《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，作为组织生产，检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中 污染物限量》及 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中，铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧沣润农业产品加工科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：尹军峰、吴永安、杨正宝、罗天荣、字永忠。

核桃谷物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了核桃谷物蛋白饮料的产品分类、技术要求、检验规则，标志、包装，运输及贮存。
本标准适用于以饮用水为主要原料，配以核桃仁、大麦、青稞等食用原料，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂等辅料，经浸泡、磨浆、过滤、调配、均质、灌装、灭菌等工艺制成的核桃谷物蛋白饮料。

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 产品分类

根据添加或不添加白砂糖分为：含糖型核桃谷物蛋白饮料、无糖型核桃谷物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 核桃仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.2 青稞、大麦：成熟，颗粒饱满，无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应食品安全国家标准及有关规定，不得使用 and 添加非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感观要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽，呈乳白色或乳黄色，色泽均匀。	取100ml样品置于洁净的烧杯中，置于明亮自然光 下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	呈均匀、细腻的乳状液，久置后允许稍有分层，但振动后均匀一致。	
滋味和香气	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味。	
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
	含糖型	无糖型	
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 2.0	≤ 0.2	GB 5009.8
蛋白质, g/100mL $\geq$	0.3		GB 5009.5
脂肪, g/100g $\geq$	1.0		GB 5009.6

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

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

4.5 微生物指标

微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.6 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF1070 的方法测定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.11 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一工艺生产的同一批规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样品为：净含量<500ml 的抽样为 8 瓶，净含量≥500ml 抽样为 6 瓶，样品总量不低于 3000ml；抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验的项目：感官、蛋白质、总糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准中规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 当重要原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格时，则判定为不合格，其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；运输时不得日晒、雨淋、受潮，避免强烈震荡。装卸时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离墙离地，禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

案章

日

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》。

四、本单位于2022年11月18日至2022年11月24日在临沧津润农业产品加工科技有限公司微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

杨子全

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月25日

2022年11月25日