

Q/ZCH

镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县昌辉实业有限公司
企 业 标 准

Q/ZCH 0001 S—2022

代替 Q/ZCH 0001 S-2019

核桃乳（植物蛋白饮料）

云南省食品安全企
备案号: 5308 013
备案日期: 2022 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 013 S- 2022
备案日期: 2022 年 11 月 9 日

2022 - 11 - 09 发布

2022 - 11 - 14 实施

镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县昌辉实业有限
公司 发布

前 言

我公司生产的核桃乳（植物蛋白饮料）是以核桃仁为原料，经处理、制浆、调配、均质、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县昌辉实业有限公司提出并解释。

本标准由镇沅彝族哈尼族拉祜族自治县昌辉实业有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：陈启雄、杨丽、陈保、刘新月、陶波、王丽芳、王筱楠。

核桃乳（植物蛋白饮料）

1 范围

本标准规定了核桃乳（植物蛋白饮料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以核桃仁为原料，经处理、制浆、调配、均质、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成的核桃乳（植物蛋白饮料）。

2 规范性引用文件

下列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 GB 19300 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色 泽	均匀的乳白色或产品本身应有的色泽。	按照GB 7101规定执行
滋味、气味	具有本品固有的滋味和香气、无异味。	
外观	均匀乳浊液，久置后允许少量分层，沉淀及脂肪上浮现象。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

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）， %	≥ 7.0	GB/T 12143

标准备
- 20:
1 月 9

续表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
蛋白质, g/100mL $\geq$	0.61	GB 5009.5
脂肪, g/100mL $\geq$	2.0	GB 5009.6
锡 (以Sn计), mg/L $\leq$	150	GB 5009.16
注: ^a 仅限于用镀锡薄板容器包装的饮料		

3.4 污染物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的规定,并按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.5.2 非罐头工艺商业无菌的产品应符合表 4 的规定。

表 4 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/T 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB/T 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB 4789.21 执行。					

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 植物蛋白饮料的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产工艺的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，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

每批产品都必须经企业质检部门按本标准规定检验合格，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官、净含量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（仅限罐头工艺加工的产品）。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，判定该批产品为不合格且不得复检；其余指标不合格，可以用留样加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮，仓库内的产品，按不同品种分别离墙、离地堆码整齐。

5.5 保质期

在符合本标准贮运运输条件下，罐装产品的保质期为15个月；其余包装形式保质期为12个月。

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10月25日至2022年10月31日在企业标准信息公共服务平台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）

梁金芳

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月2日

2022年11月2日