

Q/LTR

丽江市永胜天然食品厂企业标准

Q/LTR 0002 S—2024

天麻核桃乳

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070021 S-2024
备案日期: 2024年12月12日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2024-12-12发布

2024-12-17实施

丽江市永胜天然食品厂 发布

前 言

我厂生产的天麻核桃乳是以核桃仁为主要原料，添加天麻，配以饮用水、白砂糖，经核桃仁脱皮、磨浆、调配、均质、灌装、灭菌等工艺制成。根据相关法律法规，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》和 GB 7101—2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅严于食品安全国家标准。其他指标根据产品实际制定。

本标准由丽江市永胜天然食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李现龙、李跃天、王正旋、赵天瑞。

安全企
07
年

天麻核桃乳

1 范围

本标准规定了天麻核桃乳的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以核桃仁为主要原料，添加天麻，配以水、白砂糖，经核桃仁脱皮、磨浆、调配、均质、灌装、灭菌等工艺制成植物蛋白饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的条款。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准；凡不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 核桃仁：应选用成熟、饱满、断面呈乳白色，无哈喇味、无霉变、无虫蛀的果仁，并应符合GB 19300的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.4 天麻：应选用新鲜、无霉变、无病虫害，符合相应的食品标准及有关规定的原料。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	乳白色、微黄色，色泽均匀一致。	取适量样品置于无色玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和香气	具有天麻核桃乳应有的滋味和香气；无异味。	
组织状态	呈均匀、细腻的乳状液，无凝块，久置后允许有少量沉淀和脂肪上浮。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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 验 方 法
蛋白质, g/100mL $\geq$	0.7	GB 5009.5—2016
脂肪, g/100mL $\geq$	1.4	GB 5009.6—2016
天麻素, mg/100mL $\geq$	0.5	《中华人民共和国药典 2020 年版 四部》通则 0512

3.4 污染物限量

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 的要求。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.24	GB 5009.12—2023

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

罐头工艺加工的产品应符合罐头食品商业无菌的规定，并按 GB4789.26—2023 规定的方法测定。

非罐头工艺加工的产品应符合表 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/g	≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2—2022
大肠菌群, MPN/100g	≤	5	2	1	10	GB 4789.3—2016 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	20				GB 4789.15—2016
酵母, CFU/g	≤	20				
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921—2021 的规定执行。					
*样品的采样及处理按 GB4789.1—2016 和 GB 4789.25—2024 执行						

3.7 净含量

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

3.8 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 加工场所要求

加工环境应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的同批包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽样，抽样基数不得少于200罐（瓶、盒），抽样数量为18罐（瓶、盒），样品分成2份、一份检验，一份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，由本厂的检验部门检验合格后签发合格证的产品方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一时，亦进行检验。

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 原料或工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门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，则判定该批产品为不合格；其它指标有任一项不合格，用留样进行复检，若复检结果仍有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

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国家标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、并有防雨防晒防污染措施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运，装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染、无异味的库房，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮，堆放时产品应隔墙离地、堆放。



备案单位承诺书

本食品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》。

丽江市永胜天然食品厂

备案单位（盖章）

2024 年 12 月 12 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 12 月 12 日