

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0016 S—2020

代替 Q/YGS 0016 S-2017

含钙核桃乳（植物蛋白饮料）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0027 S-2020
备案日期: 2020 年 5 月 22 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 05 - 21 发布

2020 - 05 - 22 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司
发布

前 言

我公司生产的含钙核桃乳是以水、白砂糖、核桃仁为原料，核桃仁经脱皮 、磨浆后，配以适量的白砂糖、碳酸钙，同时加入适量食品添加剂，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，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》制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YGS 0016 S-2017 《含钙核桃乳（植物蛋白饮料）》。

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、黄翔、段学荣、杨丽。

含钙核桃乳（植物蛋白饮料）

1 范围

本标准规定了含钙核桃乳（植物蛋白饮料）的术语和定义、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以水、白砂糖、核桃仁为原料，核桃仁经脱皮、磨浆后，配以适量的白砂糖、碳酸钙、水，同时加入适量食品添加剂，经调配、均质、灌装、杀菌等工序加工制成的含钙核桃乳（植物蛋白饮料）。

2 规范性引用文件

本标准所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 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。
- 3.1.4 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关标准，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	呈乳白色或微黄色	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，可允许有少量脂肪上浮及蛋白质沉淀，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。

表2 理化指标

品安全企业
5323 S
年

项 目	指 标	检验方法	
蛋白质, g/100ml)	≥	0.5	GB 5009.5
可溶性固形物(20℃), %	≥	5.5	GB/T 12143
脂肪, g/100ml	≥	1.2	GB 5009.6
钙(以 Ca 计), mg/100ml	≥	60	GB 5009.92
锡（以 Sn 计） ^a , mg/L	≤	150	GB 5009.16
铜、铁、锌总和 ^b , mg/L	≤	20	GB 5009.90
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品；			
^b 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料			

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	≤ 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, 并按JJF 1070规定的方法测定

3.9 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760植物蛋白饮料的规定。

3.10 生产加工过程卫生要求

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

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，在每批中随机抽取18个独立包装，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

每批产品出厂前须经本单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：标签、标示、感官、净含量、蛋白质、可溶性固形物、钙含量、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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标中有一项不合格，判定该批产品不合格且不得复检；其余指标如有不合格，可以加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

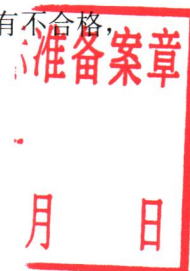
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，包装应严密，封口牢固。

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

贮存产品的库房应清洁卫生、阴凉、干燥、通风，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠措施。严禁与有毒、有害、易污染的物品同贮。产品堆放时离地、离墙，堆码高度以的最方便为宜。



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》。



备案单位（盖章）

张跃进

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日

2020 年 5 月 18 日