

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0015 S—2020

代替 Q/ YGS 0015 S-2017

花生核桃乳

复合蛋白饮料

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0012 S- 2020
备案日期: 2020年 2月 20日

2020 - 02 - 19 发布

2020 - 02 - 20 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司
发布

前 言

我公司生产的花生核桃乳复合蛋白饮料是以花生仁、核桃仁为主要原料，核桃仁经脱皮后与花生仁一起磨浆，配以适量的乳粉、白砂糖、食用盐后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，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，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标按照产品实际制定。

本标准替代Q/YGS 0015 S-2017《花生核桃乳》。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、杨丽。

花生核桃乳

1 范围

本标准规定了花生核桃乳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以花生仁、核桃仁为主要原料，核桃仁经脱皮后与花生仁一起磨浆，配以适量的乳粉、白砂糖、食用盐，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花生核桃乳复合蛋白饮料。

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 原料要求：

- 3.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.2 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。
- 3.1.7 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 50 ml 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的规定。

安全企业标准
323 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质, g/100ml $\geq$	0.7	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃折光法), % $\geq$	6.0	GB/T 12143
脂肪/(g / 100ml) $\geq$	1.0	GB 5009.6
锡 (以 Sn 计) ^a , (mg/L) $\leq$	150	GB 5009.16
铜铁锌总和 ^a , (mg/L) $\leq$	20	GB 5009.13、GB 5009.90、GB 5009.14
^a 仅限用于镀锡薄板容器包装的饮料		

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) $\leq$	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 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 复合蛋白饮料的规定。

3.9 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。

3.10 生产加工过程

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200罐（或瓶），抽取不少于12罐（或瓶）。样品分为两份，1份用于检验；1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、蛋白质、可溶性固形物、净含量、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

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) 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若有一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求，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、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 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装和容器

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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

5.4 贮存

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



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）



2020年02月12日

备案单位主要负责人（签字）

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized cursive characters, positioned above a horizontal line.

2020年02月12日

