

Q/YLA

云南力奥天然饮品有限公司企业标准

Q/YLA 0001 S—2020

代替 Q/ YLA 0001 S-2017

核桃乳

云南省食品安全
备案号: 5308⁰⁰³²
备案日期: 2020

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰⁰³² S-2020
备案日期: 2020 年 06 月 19 日

2020 - 06 - 10 发布

2020 - 06 - 19 实施

云南力奥天然饮品有限公司 发 布

前 言

我公司生产加工的核桃乳是以无量山核桃果仁为主要原料，经制浆、调配、均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定,其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YLA 0001 S-2017。

本标准起草单位：云南力奥天然饮品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐雯雯 罗滢心 刘文丽。

核桃乳

1 范围

本标准规定了核桃乳的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以无量山核桃果仁为主要原料，经脱皮、制浆、调配、均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）等工艺制成的核桃乳。

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 原料及辅料

- 3.1.1 核桃果仁：应符合GB 19300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 的规定。
- 3.1.4 其他辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍然均匀一致。	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。
色泽	呈乳白色液体。	
气味与滋味	具有该品种应有的香气和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
蛋白质，g/100mL	≥ 0.5	GB 5009.5
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 5.0	GB/T 12143

3.4 污染物限量

应符合GB 7101的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 以罐头工艺生产的核桃乳应符合罐头食品商业无菌的规定；并按 GB/T 4789.26测定。

3.6.2 其他包装的核桃乳应符合表 3 的规定。

表 3 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 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 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				
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

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，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760中植物蛋白饮料的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得少于200罐，从同一批次产品中随机抽取不少于18个独立包装样品，样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

企业标准
32S-2c
F 06月

4.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并随附检验合格证后方可出厂。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（仅限罐头工艺产品）。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标中若有任一项不合格，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 包装标签、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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、装卸时应轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

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、无异味的食品库房内。产品距地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、易污染的物品混贮、混放。

案章
20
9 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》。



年 月 日

备案单位主要负责人 (签字)

2020年6月19日

