

Q/YMJ

云南磨浆农业股份有限公司企业标准

Q/YMJ 0002 S—2021

代替 Q/ YMJ 0002 S-2017

植物蛋白饮料

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040006 S-2021
备案日期: 2021年1月15日

2021 - 01 - 05 发布

2021 - 01 - 15 实施

云南磨浆农业股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物蛋白饮料是以植物种仁或豆类为主要原料，以饮用水、白砂糖、全脂奶粉、食品添加剂为辅料，添加（或不添加）蜂蜜，经浸泡、磨浆、调配、混合、均质、杀菌、灌装、灭菌（或杀菌）、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，作为本企业生产、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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由云南磨浆农业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周锋、罗小林。

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以植物种仁或豆类为主要原料，以饮用水、白砂糖、全脂奶粉、食品添加剂为辅料，添加（或不添加）蜂蜜，经浸泡、磨浆、调配、混合、均质、杀菌、灌装、灭菌（或杀菌）、包装等工艺加工制成的植物蛋白饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 产品分类

3.1 按使用原料不同及是否添加蜂蜜分为：蜂蜜花生乳、蜂蜜核桃乳、蜂蜜澳洲坚果乳、蜂蜜豆乳、蜂蜜杏仁乳、蜂蜜花生核桃乳、蜂蜜花生火麻乳、蜂蜜花生澳洲坚果乳、蜂蜜花生大豆乳、蜂蜜花生绿豆乳、蜂蜜花生红豆乳、蜂蜜花生杏仁乳、蜂蜜核桃大豆乳、蜂蜜核桃绿豆乳、蜂蜜核桃红豆乳、蜂蜜核桃杏仁乳、核桃乳、澳洲坚果乳、花生核桃乳、花生澳洲坚果乳、花生大豆乳、花生绿豆乳、花生红豆乳、核桃大豆乳、核桃绿豆乳、核桃红豆乳等。

3.2 按杀菌工艺不同分为：罐头工艺加工的产品、非罐头工艺加工的产品。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.4 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.5 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.6 杏仁：应符合 GB/T 20452 的规定。
- 4.1.7 澳洲坚果果仁：应符合 NY/T 693 的规定。
- 4.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 红豆：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色泽色泽	呈乳白色或乳黄色	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有本品种应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮及蛋白质沉淀，但经摇动后仍呈原有的均匀状态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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
可溶性固形物（20℃折光计法）， g/100mL ≥	4.0	GB/T 12143
蛋白质， g/100mL ≥	0.5	GB 5009.5
锌、铜、铁总和 ^a ， mg/L ≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
氰化物 ^b （以HCN计）， mg/L ≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
^a 仅适用于金属灌装； ^b 仅限于以杏仁为原料的饮料； ^c 仅限于以大豆为原料的饮料。		

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/L ≤	0.2	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

- 4.7.1 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 GB 4789.26 规定的方法测定。
- 4.7.2 非罐头工艺加工的产品微生物限量：
 - 4.7.2.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
 - 4.7.2.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从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，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（仅限罐头工艺加工的产品）。

5.4 形式检验

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) 当产品原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再重新恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输过程中应防挤压、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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

案章

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2020年12月10日

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月10日