

Q/LTR

丽江市永胜天然食品厂企业标准

Q/LTR 0001 S—2021

植物蛋白饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070032 S-2021
备案日期: 2021年 06月 22日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021 - 06 - 22 发布

2021 - 06 - 27 实施

丽江市永胜天然食品厂 发布

引 言

我厂生产的植物蛋白饮料是以核桃坚果为主要原料，配以饮用水、白砂糖、食品添加剂，添加或不添加螺旋藻、生姜，经脱核桃仁皮、磨浆、调配、混合、均质、杀菌、灌装、灭菌等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准。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GB2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB7101—2015《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、云南省林业和草原科学院共同起草、提出、并解释。

本标准主要起草人：李跃天、马惠芬、白平、李现龙、杨卫、冯武、李沁、冯志伟、李云琴、师春娟。

品安
5307

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。

本标准适用于以核桃坚果为主要原料，配以饮用水、白砂糖、食品添加剂，添加或不添加螺旋藻、生姜，经脱核桃仁皮、磨浆、调配、混合、均质、杀菌、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 产品分类

根据所用原辅料及口味的不同分为螺旋藻核桃乳饮料、姜汁核桃乳饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃：核桃仁应选用成熟、饱满、断面呈乳白色或微黄色，无哈喇味、无霉变、无虫蛀的果仁，并应符合 GB19300 的规定。

4.1.2 螺旋藻：应符合 GB/T 16919-1997 的规定。

4.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB317 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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

全企

年

项目	要求	检验方法
色泽	均匀一致，具有原果仁应有的色泽，乳白色稍略带螺旋藻的蓝绿色。或者稍微略带浅黄色。	取适量样品置于无色玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口偿。
滋味和香气	具有原料应有的滋味和香气，无异味	
组织状态	呈均匀、细腻的乳状液，久置后允许稍有分层，无沉淀，质地细腻。	
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）/（%）	≥	4.0	GB/T12143
蛋白质，g/100mL	≥	0.5	GB5009.5

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 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法	
铅(以 Pb 计)，mg/L	≤	0.24	GB5009.12

4.5 农残限量

应符合表4的规定。

表 4 农残限量指标

项 目	指 标	检验方法	
六六六(DDT)，mg/L	≤	0.05	GB/T5009.19
滴滴涕(HCB)，mg/L	≤	0.05	GB/T5009.19
其他农药残留	按 GB2763 的规定执行		

4.6 微生物

4.6.1 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 GB4789.26 规定的方法测定。

4.6.2 非罐头工艺加工的产品应符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

标准备
S-
月

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
大肠菌群, MPN/100g	≤	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	20				GB4789.15
酵母, CFU/g	≤	20				
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)						按 GB 29921 的规定执行。
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行						

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定,按JJF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 真实性要求

核桃蛋白不低于总蛋白70%左右。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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。

- 停产半年以上,恢复生产时;
- 原料工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

5.5 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，用留样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不合格项，判该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 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及客户的要求，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、并有防污染措施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运，产品运输过程应轻装，轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防高温、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，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，堆码高度以不压坏产品，操作提取方便为宜。