

Q/JSY

锦州市三寅食品有限公司企业标准

Q/JSY 0003S—2014

植物蛋白饮料

2014 - XX - XX 发布

2014 -XX -XX 实施

锦州市三寅食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 16322-2003《植物蛋白饮料卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由锦州市三寅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李贺文。

本标准属首次发布。

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以花生或绿豆、杏仁、核桃仁为主要原料，经选料、清洗、去壳、烘烤或不烘烤、浸泡或不浸泡、制浆、脱腥或不脱腥工艺得到的浆液中加入水、食糖、食品添加剂（乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、甜蜜素、D-异抗坏血酸钠、食品用香精），经调配搅拌、均质、物料灭菌、过滤、灌装、高温杀菌、包装制成的植物蛋白饮料。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 317 白砂糖
GB 1352 大豆
GB 1445 绵白糖
GB/T 1532 花生
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 10462 绿豆
GB 12488 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
GB 12695 饮料企业良好生产规范
GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14880 食品安全国家标准 营养强化剂使用卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 16326 坚果食品卫生标准
GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
GB 22367 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
LY/T 1922 核桃仁
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 绿豆：应符合 GB 10462、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 花生：应符合 GB/T 1532、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 杏仁：应符合 GB 16326、GB/T 20452、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 核桃仁：应符合 LY/T 1922、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 食糖：应符合 GB 317、GB 1445 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)：应符合 GB 12488 的规定。
- 3.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)：应符合 GB 22367 的规定。
- 3.1.9 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 8273 的规定。
- 3.1.11 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
外 观	呈均匀细腻乳浊液，允许有少量沉淀和脂肪上浮
滋、气味	具有该产品和所添加辅料应特有的滋味和气味、无异味
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。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g) $\geq$	0.5
总砷（以As计）/(mg/L) $\leq$	0.2
铅（Pb）/(mg/L) $\leq$	0.3
氰化物 ^a （以HCN计）/(mg/L) $\leq$	0.05
^a 仅限于以杏仁为原料的饮料。	

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/mL) $\leq$	100
大肠菌群/(MPN/100mL) $\leq$	3
霉菌和酵母/(cfu/mL) $\leq$	20

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25ml表示）			
	n	C	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/25ml	1000 CFU/25ml
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合国家相关标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂和营养强化剂的品种及其使用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽透明度及杂质

取50mL混合均匀的被测样品倾入100mL烧杯中，于明亮处用肉眼观察其色泽、透明度及杂质。

4.1.2 香气及滋味

被测样品容器开启后，倾入洁净的样品杯中，立即用鼻仔细鉴别被测样品的气味，用口品尝其滋味，辨别有无异味。

4.2 理化指标

4.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

4.2.2 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

4.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

4.4 净含量

按JJF 1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。检验时，每批随机抽取12个最小独立包装，6个供感官指标、理化指标检验，2个供微生物指标检验，另4个备用。型式检验时，每批随机抽取12个最小独立包装，6个供感官指标、理化指标检验，2个供微生物指标检验，另4个备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经厂质检部门按本标准要求逐批检验，检验合格签发检验合格证后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部技术指标。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判为合格品，若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装应清洁卫生，防止有毒、有害物的污染，包装材料应符合GB 9687、GB 13113的规定；运输包装用单瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；在运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运；搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无异味的库房中，不得露天堆放，且不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，底层产品应有电离，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。
