



413166S-2021



郑州市乐达食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2021

植物蛋白饮料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

郑州市乐达食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由郑州市乐达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈新社、岳向前、张仕昂。

H N

Q B

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）为原料，添加黄豆酱、花生酱、黑豆酱、核桃酱、椰子浆中的一种或几种，添加浓缩红枣汁、白砂糖、椰纤果、复配食品添加剂 A（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯）、复配食品添加剂 B（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠）、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸钠、食品用香精（燕麦红枣香精、核桃香精、豆奶香精、烤花生香精、椰子香精、椰奶香精中的一种或多种）中的多种，经配料、混合、均质、灌装、杀菌、包装而制成的植物蛋白饮料。

根据添加原料不同可分为原味豆奶植物蛋白饮料、红枣豆奶植物蛋白饮料、原味豆浆植物蛋白饮料、红枣豆浆植物蛋白饮料、黑豆奶植物蛋白饮料、核桃花生露植物蛋白饮料、花生奶植物蛋白饮料、椰子汁植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 花生酱、核桃酱应符合 Q/HBXF 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.4 黄豆酱、黑豆酱应符合 Q/HBXF 0002S（附录 B）的规定。
- 2.1.5 浓缩红枣汁应符合 GB 17325 和 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.7 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（燕麦红枣香精、核桃香精、豆奶香精、烤花生香精、椰子香精、椰奶香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。

2.2 感官要求

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	具有相应产品应有的色泽	从样品中取出1瓶，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味、气味、无异味	
性 状	液体，组织均匀，允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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		
总固形物 ^a / (g/100mL)	≥ 2.0	GB/T 30885		
pH值 ^b	6.0-8.0	GB 5009.237		
可溶性固形物 (20℃折光计法) %/ (%)	≥ 4.0	GB/T 12143		
蛋白质/ (g/100g)	≥	原味豆奶植物蛋白饮料	1.0	GB 5009.5
		红枣豆奶植物蛋白饮料	1.0	
		原味豆浆植物蛋白饮料	1.0	
		红枣豆浆植物蛋白饮料	1.0	
		黑豆奶植物蛋白饮料	1.0	
		核桃花生露植物蛋白饮料	0.8	
		花生奶植物蛋白饮料	0.8	
		椰子汁植物蛋白饮料	0.5	
脂肪/ (g/100g)	≥	原味豆奶植物蛋白饮料	0.4	GB 5009.6
		红枣豆奶植物蛋白饮料	0.4	
		原味豆浆植物蛋白饮料	0.4	
		红枣豆浆植物蛋白饮料	0.4	
		黑豆奶植物蛋白饮料	0.4	
		核桃花生露植物蛋白饮料	1.0	
		花生奶植物蛋白饮料	1.0	
		椰子汁植物蛋白饮料	1.0	
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11		

铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.30	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^e /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^e /（g/kg）	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^e /（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
锡 ^d （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
脲酶试验 ^e		阴性	GB/T 5009.183
锌、铜、铁总和 ^f /（mg/L）	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^g ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注： a仅适用于添加黄豆酱的产品的检测。</p> <p>b仅适用于添加花生酱的产品的检测。</p> <p>c仅适用于核桃花生露植物蛋白饮料、花生奶植物蛋白饮料和椰子汁植物蛋白饮料的检测。</p> <p>d仅适用于金属罐装的产品的检测。</p> <p>e仅适用于添加黄豆酱的产品的检测。</p> <p>f仅适用于金属罐装的产品的检测。</p> <p>g仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测。</p>			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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） ≤	10				GB 4789.15
*酵母/（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>* 霉菌与酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、蛋白质、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

04.05.
02.04

Q/HBXF

河北徐府粮油有限公司企业标准

Q/HBXF 0001S-2019
代替Q/HBXF 0001S -2016

坚果酱

备 案 号：130346S-2020
备案日期：2020年03月23日
有效日期：2025年03月22日

2019-09-10 发布



河北徐府粮油有限公司 发布

Q/HBXF 0001S-2019

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14481《食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，参考了QB/T 1733.4《花生酱》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北徐府粮油有限公司提出。

本标准起草单位：河北徐府粮油有限公司。

本标准主要起草人：李春飞、徐建军。

本标准代替Q/HBXF 0001S—2016《坚果酱》

本标准与Q/HBXF 0001S—2016《坚果酱》相比主要变化如下：

——更新了文本格式；

——更新了规范性引用文件；

——增加了工艺中原料腰果仁、葵花籽仁、松籽仁；

——分别制定了腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、葵花籽仁酱、脱苦杏仁酱、核桃仁酱的蛋白质和脂肪含量指标，分别制定了即食类和非即食类的过氧化值指标。

本标准于2019年09月10日由河北徐府粮油有限公司负责人徐建军批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年09月10日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HBXF 0001S—2016《坚果酱》

坚果酱

1 范围

本标准规定了坚果酱的分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以腰果仁、榛籽仁、松籽仁、葵花籽仁、脱苦杏仁、核桃仁其中的一种为原料，经清理、烘烤或不烘烤（125~145℃；25~35分钟）、研磨、冷却再内包装、装箱而成的酱状食品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18010 腰果仁 规格
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1922 核桃仁
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/HBXF 0001S-2019

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

根据产品工艺, 烘烤后产品为即食类产品, 不烘烤产品为非即食类产品。依据原料的不同, 产品分为腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、葵花籽仁酱、杏仁酱、核桃仁酱。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 腰果仁应符合 GB/T 18010 的要求。

4.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

4.1.3 葵花籽仁、松籽仁、脱苦杏仁、榛籽仁应符合 GB 19300 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检测方法
	即食类	非即食类	
色泽	具有相应品种产品应有的色泽, 均匀一致		待检样品打开包装取 50g 置于洁净透明烧瓶中, 立即嗅其气味, 品尝其滋味, 在光线充足处观察其形态、色泽及是否有外来杂质等现象
组织状态	浓稠状膏体, 允许有油脂析出, 口感细腻, 无颗粒感		
滋味、气味	具有相应品种应有的浓郁香气, 无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标						检测方法
		腰果仁 酱	榛子仁 酱	松籽仁 酱	葵 花 籽 仁 酱	杏 仁 酱	核 桃 仁 酱	
蛋白质/(%)	≥	15	15	12	18	19	18	GB 5009.5
脂肪/(%)	≥	35	50	50	48	40	48	GB 5009.6
水分/(%)	≤	1.5						GB 5009.3
灰分/(%)	≤	3.0						GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0						GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	即食类 0.25, 非即食类 0.08						GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.15						GB 5009.12

Q/HBXF 0001S-2019

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标						检测方法
	腰果仁 酱	榛子仁 酱	松籽仁 酱	葵花籽 仁酱	杏仁酱	核桃仁 酱	
黄曲霉素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0						GB 5009.22
农药残留限量*	应符合 GB 2763 的规定						
其他污染物限量和真菌毒素限量应符合 GB 2762 和 GB 2761 的规定。							
*仅适用于非即食类产品。							

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物要求

项 目	采样方案*及限量 (若非制定, 均以CFU/g表示)				检测方法
	n	c	m	M	
霉菌*	≤ 25				GB 4789.15
大肠菌群 [†]	5	2	10	10 ⁷	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
†仅适用于即食类产品。					

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按照JJF 1070的方法检测。

5 生产加工过程中的卫生要求

符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法及数量

微生物指标的检验样品按照GB 4789.1的规定执行。其他指标采取随机抽样的方法, 小包装 (100g/袋~250g/袋) 每批产品随机抽取6袋; 大包装 (5kg/袋~25kg/袋) 抽样数量2kg, 分为6个独立包装, 所抽取的样品分为2份, 1份检验, 1份留样备查。测量净含量时, 抽样数量依据JJF 1070中的计量检验抽样方案进行抽样检测。

6.2.2 检验项目

检验项目为标准中规定的感官要求、水分、酸价、大肠菌群（适用于即食类产品）、净含量。

6.2.3 经本单位质量检验部门检验合格，附合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批次产品中随机抽取，抽取基数不得少于2000个，抽样数量不得少于40个，抽样样品分为两份，一份检验，一份留样备查。微生物指标的检验样品按照GB 4789.1的规定执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 产品投产前应进行型式检验

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目进行复检，从该批次产品中加倍抽样。复检结果仍有一项不合格，判定改批次产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批次产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.1 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装用塑料袋应符合 GB 9683 的相关规定；外包装应符合 GB/T 6543 的相关规定。

7.3 贮存

产品应贮存在清洁干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的常温库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

7.4 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的货物混运，运输及装卸时要轻拿轻放，严禁重压、挤压、雨淋。



Q/HBXF 0001S-2019

7.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，产品不启封保质期为12个月。



04. 05. 02. 04

Q/HBXF

河北徐府粮油有限公司企业标准

Q/HBXF 0002S-2018



大豆研磨酱

备案号: 130443S-2018

备案日期: 2018年04月16日

有效日期: 2023年04月15日

2018-2-10 发布

2018-2-10 实施

河北徐府粮油有限公司 发布

Q/HBXF 0002S-2018

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限制》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果和籽类食品》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》，参考了行业标准QB/T 1733.4《花生酱》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北徐府粮油有限公司提出。

本标准起草单位：河北徐府粮油有限公司。

本标准主要起草人：徐建军。

本标准于2018年2月10日由河北徐府粮油有限公司负责人徐建军批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2018年2月10日首次发布。

大豆研磨酱

1 范围

本标准规定了大豆研磨酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆为主要原料，经筛选，去石、微波干燥脱腥、冷却、脱皮、磨粉、添加大豆油、搅拌、研磨、灌装工艺制成的食品原料用酱状产品。

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 1352 大豆
 GB/T 1535 大豆油
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限制
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/HBXF 0002S-2018

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 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	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致	待检样品打开包装取 50g 置于洁净透明样品杯（或烧杯）中，立即嗅其气味，品尝其滋味，在光线充足处观察其形态、色泽及是否有外来杂质等现象。
组织状态	浓稠状膏体，允许有油脂析出，口感细腻，无颗粒感	
滋味、气味	具有大豆特有的滋味，无豆腥味，无焦糊味及其他异味	
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	检验方法
细度	98%以上样品通过 60 目标准筛	按第 5 章中 5.1 执行
水分/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质/ (%)	≥ 20	GB 5009.5
脂肪/ (%)	≥ 28	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）/ (KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 A ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
农药最大残留量	应符合 GB 2763 的规定	

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
霉菌	≤		25		GB 4789.15

注: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法 (细度)

称取样品 100g 置于 1000mL 烧杯中, 逐渐加水至 800mL 并不停搅拌, 使样品呈乳浊状态, 然后全部倒入 200 目标准检验筛中过筛。用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中, 直至筛中流出的水清为止。将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上, 多余的水滤尽后, 放入 105℃ 干燥箱内干燥 2h, 取出置于干燥器内冷却 0.5h, 称量, 并重复干燥恒重。按下式计算:

$$X = m_1 - m_0 / m_1$$

式中:

X: 细度, 单位为百分数, %;

m_1 : 样品质量, 单位为克, g;

m_0 : 干燥至恒重的残渣质量, 单位为克, g。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

微生物抽样按 GB 4789.1 的规定执行。其他指标采取随机抽样的方法, 小包装 (100g/袋~250g/袋) 每批产品随机抽取 6 袋, 大包装 (5kg/袋~25kg/袋) 抽样数量 2kg, 分为 6 个独立包装, 每批产品随机抽取的样品分为 2 份, 1 份检验, 1 份留样备查。测量净含量时, 抽样数量依据 JJF 1070 中的《计量检验抽样方案》进行抽样检测。型式检验是在出厂检验合格的产品中按上述方法抽取。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

Q/HBXF 0002S-2018

检验项目包括感官要求、水分、酸价、脂肪、大肠菌群、净含量，其它项目做不定期抽检。

6.3.2 按本标准规定的方法由本厂质检部门检验合格，出具合格证明后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时要求每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料、关键工艺和设备时；
- b) 产品长期停产超过3个月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目包括技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.2 检验结果中出现的不合格项目（微生物指标除外），可以对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检合格则判为合格产品，若复检结果中有任一项指标不符合标准，则判定该批产品为不合格品，微生物指标不合格则判为不合格品，不得复检。

6.5.3 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议时，由双方协商解决或委托仲裁单位复验，以复验结果作为最终判定依据。

7 标识、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。

7.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的标准和有关法律、法规的规定。

7.3 贮存

产品常温贮存，仓库需保持阴凉、干燥、通风、避光，不得露天堆放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品或其它杂物混存。

7.4 运输

运输车辆应经常保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品混装运输。运输时防止挤压、曝晒、雨淋，搬运时轻拿轻放，严禁摔撞。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月。



编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）为原料，添加黄豆酱、花生酱、黑豆酱、核桃酱、椰子浆中的一种或几种，添加浓缩红枣汁、白砂糖、椰纤果、复配食品添加剂 A（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯）、复配食品添加剂 B（主要成分为：卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠）、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸钠、食品用香精（燕麦红枣香精、核桃香精、豆奶香精、烤花生香精、椰子香精、椰奶香精中的一种或多种）中的多种，经配料、混合、均质、灌装、杀菌、包装而制成的植物蛋白饮料。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》、GB/T 31325《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》、QB/T 2439《植物蛋白饮料 花生乳（露）》、QB/T 2300《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州市乐达食品有限公司

QB