



410167S-2021



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0004S-2021

坚果籽类酱（风味发酵乳专用 配料）

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢松玲。

H N

Q B

坚果籽类酱（风味发酵乳专用配料）

1 范围

本标准规定了坚果籽类酱（风味发酵乳专用配料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生、核桃、巴旦木、榛子、杏仁、夏威夷果、腰果、可可豆、板栗、芝麻、黑豆、奇亚籽中的一种或多种为主要原料，经挑拣、清洗、切丁或不切丁、熬煮或不熬煮，添加生活饮用水、添加或不添加{白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、异麦芽酮糖、柑橘粉、增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、果胶、结冷胶中的一种或几种）、食用色素[胭脂红、果绿（亮蓝、柠檬黄）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、甜味剂[三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种]、食品用香精（花生香精、核桃香精、巴旦木香精、榛子香精、杏仁香精、夏威夷果香精、腰果香精、可可豆香精、板栗香精、奇亚籽香精中的一种或几种）中的一种或多种}，经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的坚果籽类酱（风味发酵乳专用配料），仅用作风味发酵乳的配料，各品种添加量为5%~15%。

根据原料配比不同，可分为：花生酱（风味发酵乳专用配料）、核桃酱（风味发酵乳专用配料）、巴旦木榛子杏仁酱（风味发酵乳专用配料）、榛子杏仁酱（风味发酵乳专用配料）、核桃腰果酱（风味发酵乳专用配料）、花生夏威夷果酱（风味发酵乳专用配料）、芝麻黑豆核桃酱（风味发酵乳专用配料）、榛子可可酱（风味发酵乳专用配料）、榛子板栗酱（风味发酵乳专用配料）、奇亚籽酱（风味发酵乳专用配料）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃、巴旦木、榛子、杏仁、夏威夷果、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 可可豆应符合 LS/T 3221 的规定。
- 2.1.5 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0004S(见附录 A) 的规定。

- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.16 柑橘粉应干燥、洁净、无杂质、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 果绿（亮蓝、柠檬黄）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.36 食品用香精（花生香精、核桃香精、巴旦木香精、榛子香精、杏仁香精、夏威夷果香精、腰果香精、可可豆香精、板栗香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 奇亚籽应符合 GB 19300 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
性状	具有本产品固有的性状	取样品 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光

色泽	具有本产品固有的正常色泽	线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	
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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
胭脂红，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg	≤ 0.3	
日落黄，g/kg	≤ 0.3	
亮蓝，g/kg	≤ 0.16	
β-胡萝卜素，g/kg	≤ 6.0	GB 5009.83
三氯蔗糖，g/kg	≤ 2.0	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 1.3	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 2.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 6.0	GB 5009.263
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（仅限于含有花生的坚果类酱）	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、各食品添加剂的检测仅适用于添加了此项的产品。 3、各食品添加剂最终在风味发酵乳中的含量应符合 GB 2760 的规定。 4、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
注: 1、°样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2018

代替 Q/ WJF 0002S-2016



黑糖糖浆



2018-12-01 发布

2018-12-28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布



Q/WJF 0002S—2018

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。

本标准于2018年12月1日发布，2018年12月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、饮用水、食品用香精（详见第3章），经加热、调配（或不调配）、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- 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
- GB/T 35884 赤砂糖

3 产品分类

3.1 黑糖糖浆（I）

配料：浓缩甘蔗汁。

3.2 黑糖糖浆（II）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖。

Q/WJF 0002S—2018

3.3 黑糖糖浆（Ⅲ）

浓缩甘蔗汁、食品用香精。

3.4 黑糖糖浆（Ⅳ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水。

3.5 黑糖糖浆（Ⅴ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、食品用香精。

3.6 黑糖糖浆（Ⅵ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水、食品用香精。

3.7 黑糖糖浆（Ⅶ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

4.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

4.1.3 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/WJF 0002S—2018

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 30
pH(23-25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	≤ 4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

7.2.3 pH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中如有不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果仍有不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输

9.1 包装

- 9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。
- 9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

- 9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。
- 9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以花生、核桃、巴旦木、榛子、杏仁、夏威夷果、腰果、可可豆、板栗、芝麻、黑豆、奇亚籽中的一种或多种为主要原料，经挑拣、清洗、切丁或不切丁、熬煮或不熬煮，添加生活饮用水、添加或不添加{白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、异麦芽酮糖、柑橘粉、增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、果胶、结冷胶中的一种或几种）、食用色素[胭脂红、果绿（亮蓝、柠檬黄）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、甜味剂[三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种]、食品用香精（花生香精、核桃香精、巴旦木香精、榛子香精、杏仁香精、夏威夷果香精、腰果香精、可可豆香精、板栗香精、奇亚籽香精中的一种或几种）中的一种或多种}，经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的坚果籽类酱（风味发酵乳专用配料），仅用作风味发酵乳的配料，各品种添加量为5%~15%。

根据《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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品为非直接提供至消费者的风味发酵乳专用配料，用于调节风味发酵乳的不同风味。本产品中食品添加剂按GB 2760中风味发酵乳（01.02.02）的规定使用，本产品在最终产品风味发酵乳中含量为5%~15%，其食品添加剂的限量值按照本产品在中产品中的最大占比进行折算。

本标准中污染物限量依据坚果籽类制品的要求制定。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南三乐元食品科技有限公司