



412752S-2022



新乡市吴铮饮料食品有限公司企业标准

Q/XWY 0004S-2022

植物蛋白饮料

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

新乡市吴铮饮料食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由新乡市吴铮饮料食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张吉霞、王义全。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，反渗透处理）为原料，加入白砂糖和芝麻酱、花生酱、黄豆研磨酱、核桃酱、巴旦木粉或酱、杏仁粉、腰果粉或酱、燕麦粉或颗粒、绿豆粉、红豆粉、麦芽粉、糙米粉、薏仁粉、椰子浆中的一种或几种，添加或不添加椰子水、椰子油、椰纤果中的一种或几种，添加复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、单，双甘油酯脂肪酸、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠中的几种）、酪蛋白酸钠、大豆分离蛋白、磷脂、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、香兰素、乙基麦芽酚、花生香精、核桃香精、绿豆香精、豆奶香精、巴旦木香精、燕麦香精、芝麻香精、红豆香精、椰奶香精中的几种，经溶解、调配、过滤、均质、灌装、封口、高温杀菌包装加工而成的植物蛋白饮料。

按照产品添加的原料不同分为：黑芝麻花生乳植物蛋白饮料、黑芝麻核桃乳植物蛋白饮料、钙强化核桃乳植物蛋白饮料、钙强化核桃花生乳植物蛋白饮料、绿豆乳植物蛋白饮料、燕麦乳植物蛋白饮料、巴旦木植物蛋白饮料、椰子汁植物蛋白饮料、坚果乳植物蛋白饮料。

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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T1733.4 的规定。
- 2.1.5 黄豆研磨酱应符合 Q/HBBH 0002S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.6 核桃酱、杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、红豆粉、燕麦粉或颗粒应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.8 麦芽粉应符合 Q/SDTJ 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.9 糙米饭应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.11 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.12 椰子水应符合 GB/T31121 的规定。
- 2.1.13 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.14 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.15 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.18 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.28 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 芝麻香精、花生香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、巴旦木香精、燕麦香精、椰奶香精应符合 GB 30616 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	液体	取适量试样置于清洁干燥的玻璃容器中在自然光下观察色泽和性状、状态，闻其气味，用温水漱口，品尝滋味。
色泽	具有与主要原料和添加成分相符的色泽	
滋味和气味	具有与主要原料和添加成分相符的滋味和气味	
状态	呈非透明液体，无正常视力可见杂质，具有特有的组织状态，允许有少量析水、沉淀、分层和凝胶现象	

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
可溶性固形物（20℃，折光法计），%	≥ 3.0	GB/T12143
蛋白质，%	≥ 0.55	GB 5009.5
脂肪，%	≥ 0.5	GB 5009.6
pH值	5.5~8.5	GB 5009.237
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脲酶试验【适用于以大豆(黄豆)为原料的产品检验】		阴性	GB/T 5009.183
钙 (以Ca计) ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
氰化物 ^c (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
注: *指标严于食品安全国家标准GB2762的规定; a仅适用于添加该种食品添加剂的产品; b仅适用于添加该种营养强化剂的产品; c仅限于以杏仁粉为原料的产品。			

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	0	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
*样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

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

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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;营养强化剂的使用应符合GB 14880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、pH值、可溶性固形物、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/HBBH

河北百禾粮油有限公司企业标准

Q/HBBH 0002S-2021



黄豆研磨酱

备案号: 130320S-2021

备案日期: 2021年04月24日

有效日期: 2026年04月23日

2021-1-10 发布

2021-1-10 实施

河北百禾粮油有限公司 发布

Q/HBBH 0002S—2021

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 食品中致病菌限量》，参考了相关标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北百禾粮油有限公司提出。

本标准起草单位：河北百禾粮油有限公司。

本标准主要起草人：徐竞搏。

本标准于2021年1月10日由河北百禾粮油有限公司负责人徐竞搏批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年1月10日首次发布。

黄豆研磨酱

1 范围

本标准规定了黄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。

本标准适用于以黄豆为主要原料，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 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 5009.15 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
- LS/T 3220-2017 芝麻酱



Q/HBBH 0002S—2021

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》

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 黄豆应符合 GB 1853 的规定。

3.1.2 大豆油应符合 GB 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	具有产品应有的色泽，均匀一致	LS/T 3220-2017 中附录 A
外观	浓稠状膏体，允许有油脂析出，无肉眼可见外来杂质及霉菌斑	
滋味、气味	具有黄豆特有的滋味，无豆腥味，口感细腻，无颗粒感，无牙疼，无焦糊，无霉变味或其它不良滋气味	

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
蛋白质/(%)	≥ 20	GB 5009.5
脂肪/(%)	≥ 28	GB 5009.6
水分及挥发物/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 5.0	GB 5009.4
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
赭曲霉毒素A/(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、其他污染物限量、其他真菌毒素限量应符合 GB 2763、GB 2762、GB 2761 的规定		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/HBBH 0002S—2021

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。a 仅适用于即食类产品

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 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样方法和数量

在同批产品中抽取样品。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。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目

检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、大肠菌群、净含量。

5.3.2 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。

5.4 型式检验

5.4.1 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。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中规定的全部项目。

Q/HBBH 0002S—2021

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 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。

5.5.3 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。

6 标识、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标识

6.1.1 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。

6.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 运输

运输车辆应经常保持干燥、清洁卫生。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、爆晒、雨淋。搬运时轻拿轻放，严禁摔撞。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月



附录B

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0002S-2021

代替 Q/SDTJ 0002S-2018

Q/SDTJ 0002S-2015

Q/SDTJ 0002S-2012

麦芽粉

2021-01-20 发布

2021-01-25 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0002S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/SDTJ 0002S-2018《麦芽粉》、Q/SDTJ 0002S-2015《麦芽粉》、Q/SDTJ 0002S-2012《麦芽粉》。

本标准与被代替标准相比，主要变化如下：

- 增加了产品分类；
- 修改了生产工艺；
- 增加了干物质（固形物）的指标；
- 删除了色度的指标；
- 增加了吸光度的指标。

本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王华东、张秋爱

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：菏泽市开发区陈集镇工业区

天久生物

Q/SDTJ 0002S-2021

麦芽粉

1 范围

本标准规定了麦芽粉技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、运输、贮存要求。

本标准适用于以麦芽、水为原料经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、干燥等加工而成的麦芽粉。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.7 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- 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
- QB/T 1686 啤酒麦芽
- 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[2005]第75号令《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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据形态分为液体（L）和固体（S）。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 麦芽

应符合 QB/T 1686 的规定。

4.1.2 生产用水

技术
部
印

Q/SDTJ 0002S-2021

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食品添加剂 蛋白酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

4.2 生产工艺



4.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	固体 (S)	液体 (L)
形 态	粉末状	液态浆状
色 泽	淡黄色至黄色	棕褐色或褐色
香 气	拥有浓郁纯净的麦芽香气	拥有浓郁纯净的麦芽香气
滋 味	微甜、带有麦芽的味道	微甜、带有麦芽的味道
杂 质	无肉眼可见的外来物质	无肉眼可见的外来物质

4.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		固体 (S)	液体 (L)
水分/(g/100g)	≤	4.0	—
蛋白质(干基)/(g/100g)	≥	4.2	—
干物质(固形物)/%	≥	—	70
灰分/(g/100g)	≤	2.0	—
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)		39~60	—
吸光度		0.05~1.2	—
pH(10%溶液)	≥	5.0	—
酸度/(ml/100g)	≤	23.0	—
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	—
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.2	—
镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.1	—

4.5 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M

Q/SDTJ 0002S-2021

沙门氏菌 / (cfu/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 / (cfu/g)	5	1	100	1000
霉菌 / (cfu/g)	≤	50		

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合 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 感官检验

取本适量样品，在自然光的光线下，用肉眼观察样品的色泽和样品的形态，嗅其气味，辨其滋味。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.2.4 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

7.2.5 吸光度

7.2.5.1 原理

麦芽粉的色泽愈深，则在一定波长下的吸光值愈大，因此可直接测定吸光度。

7.2.5.2 仪器

7.2.5.2.1 可见分光光度计。

7.2.5.2.2 比色皿:10mm。

7.2.5.2.3 离心机:4000r/min。

7.2.5.3 分析步骤

称取麦芽粉 1.0000g 样品，充分溶解定容至 100ml，取适量样液在离心机(4000r/min)离心 10min，将离心后的样液注入 10mm 比色皿中，以水为空白调整零点，在波长 430nm 处测定试样的吸光度。当试样的吸光度值在 0.8 以上时，需用水稀释后，测定。

吸光度, E1%10mm(430nm): 0.1~0.6

7.2.6 PH 值

称取 10.00g 样品，加入 90ml 蒸馏水充分溶解后用已校准的 pH 计测定其 pH 值。

7.2.7 酸度

LUNI

Q/SDTJ 0002S-2021

$$\text{酸度 (T)} = \frac{N \times V \times 2}{W} \times 100$$

式中:

T—麦芽粉的酸度, ml/100g。

N—NaOH 的标准溶液的摩尔浓度。

V—消耗的 NaOH 溶液的毫升数。

W—称取的麦芽粉的干物质质量。

7.2.8 干物质(固形物)

按 GB/T 20883 中 5.4 规定的方法测定。

7.2.9 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.10 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.11 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.3 微生物检验

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 致病菌(沙氏门菌、金黄色葡萄球菌)

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

7.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

在同一条件、同一生产周期下,用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品从五个不同部位随即抽取样品。取样时,用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的 2/3 处样品数量不少于 4kg,迅速混匀,然后分装于两个 1000ml 清洁干燥的广口瓶中,密封,贴上标签,一瓶供检测用,一瓶封存备查。

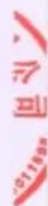
8.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格,签发合格证后方可出厂。

8.4.2 检验项目:感官、水分、酸度、pH 值、菌落总数、大肠菌群



Q/SDTJ 0002S-2021

- 新产品投产；
- 原料、工艺、设备有较大变化时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督管理部门提出要求时。

8.5.3 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

8.6 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

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

9.2 包装

内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 4806.7 要求；外包装采用复合塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 标准要求。

9.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，运输工具应保持清洁、干燥、无污染。并具有防尘、防雨雪设施；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的货物混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味影响产品质量的物品同处贮存。

9.4.2 产品应离墙、离地，分类堆放。

10 保质期

在本标准规定的条件下，保质期为 12 个月。

H N

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，反渗透处理）为原料，加入白砂糖和芝麻酱、花生酱、黄豆研磨酱、核桃酱、巴旦木粉或酱、杏仁粉、腰果粉或酱、燕麦粉或颗粒、绿豆粉、红豆粉、麦芽粉、糙米粉、薏仁粉、椰子浆中的一种或几种，添加或不添加椰子水、椰子油、椰纤果中的一种或几种，添加复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、单，双甘油酯脂肪酸、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠中的几种）、酪蛋白酸钠、大豆分离蛋白、磷脂、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、香兰素、乙基麦芽酚、花生香精、核桃香精、绿豆香精、豆奶香精、巴旦木香精、燕麦香精、芝麻香精、红豆香精、椰奶香精中的几种，经溶解、调配、过滤、均质、灌装、封口、高温杀菌包装加工而成的植物蛋白饮料。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，参照 GB 7101《食品国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市吴铮饮料食品有限公司