



412615S-2023



焦作市金九华饮品有限公司企业标准

Q/JJH 0003S-2023

奶味饮料

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

焦作市金九华饮品有限公司 发布

前言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市金九华饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨风华。

本标准自发布实施之日起代替 Q/JJH 0003S-2020，备案号：415861S-2020。

H N
Q B

奶味饮料

1 范围

本标准规定了奶味饮料要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、奶粉为原料，添加白砂糖、核桃仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或核桃酱、复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶）、L-乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（奶宝香精、酸奶香精、红枣香精、苹果香精、枸杞香精、奶味香精、草莓香精、芒果香精、甜瓜香精、猕猴桃香精、菠萝香精、水蜜桃香精、草莓香精、香蕉香蕉中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质、超高温瞬间灭菌、灌装、封口加工而成的奶味饮料。

根据产品原料的不同共分为：香蕉奶味饮料、红枣核桃奶味饮料、核桃花生奶味饮料、红枣枸杞奶味饮料、草莓奶味饮料、甜瓜奶味饮料、苹果奶味饮料、芒果奶味饮料、桃味奶味饮料、原味奶味饮料、猕猴桃奶味饮料

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 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃酱应符合 Q/XYTL 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 L-乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 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	均匀混浊液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 的要求。
色 泽	具有本品特有色泽	
气 味	具有本品特有的气味、无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质，%	≥ 0.05	GB 5009.5
总酸(以一分子柠檬酸计)，%	≥ 0.05	GB 12456
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
L-乳酸钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
*本项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 指标适用于添加 L-乳酸钙的产品检验。		

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: n 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

04. 05. 02. 04

Q/XYTL

石家庄小样调味品食品有限公司企业标准

Q/XYTL 0002S-2019
代替Q/XYTL 0002S-2017

坚果籽类酱 和调配坚果籽类酱

备 案 号：130004S-2020
备案日期：2020年01月02日
有效日期：2025年01月01日



2019-09-10 发布

2019-09-10 实施

石家庄小样调味品食品有限公司 发布

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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》，参考了相应国家标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止Q/XYTL 0002S-2017《坚果籽类酱》。

本标准代替与Q/XYTL 0002S-2017《坚果籽类酱》相比，主要变化如下：

——标准名称改为《坚果籽类酱和调配坚果籽类酱》

——更新了规范性引用文件；

——增加了辅料和调配坚果籽类酱。

本标准由石家庄小样调味品食品有限公司提出。

本标准起草单位：石家庄小样调味品食品有限公司。

本标准主要起草人：韩立博

本标准于2019年09月10日由石家庄小样调味品食品有限公司负责人韩立博批准，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日修订后再次发布。

本标准代替标准的历年版本发布情况：

——Q/XYTL 0002S-2017《坚果籽类酱》



坚果籽类酱和调配坚果籽类酱

1 范围

本标准规定了坚果籽类酱和调配坚果籽类酱的产品分类、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。

本标准适用于坚果籽类酱和调配坚果籽类酱的生产销售和产品检验。

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/T 317 白砂糖
GB 1352 大豆
GB/T 1354 大米
GB/T 1532 花生
GB/T 1535 大豆油
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 4789.10 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 5009.3 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 5009.11 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 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/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 11764 葵花籽
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB 28050 食品安全国家标准 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 3311 花生酱
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3260 燕麦米
LY/T 1922 核桃仁
NY/T 599 红小豆
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 产品分类

3.1 坚果酱（核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱）

脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁中的一种为原料，经挑选、烘烤、冷却、研磨，经均质、灌装而成的不添加任何辅料的食物原料用酱状产品。

3.2 籽类酱

3.2.1 不加油籽类酱（南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱）

南瓜籽仁酱或葵花籽仁为原料，经挑选、烘烤、冷却、研磨，经均质、灌装而成的不添加任何辅料的食物原料用酱状产品。

3.2.2 加油籽类酱（黄豆酱、黑豆酱）

黄豆或黑豆为原料，经挑选、烘烤、冷却、脱皮、打粉、研磨、均质、添加大豆油调配、研磨、灌装而成的食物原料用酱状产品。

3.3 调配坚果籽类酱

以花生酱和/或本标准 3.1-3.2 中的核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱、南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱、黄豆酱、黑豆酱、花生酱中的一种或几种为主要原料，添加不超过 40%的辅料【白砂糖、熟大米粉（大米炒制、研磨而成）、熟糯米粉（糯米烘烤、研磨而成）、燕麦粉（燕麦烘烤、磨粉而成）、熟红豆粉（红豆烘烤、去皮、研磨而成）、熟薏米粉（薏米烘烤、研磨而成）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、紫薯粉、果蔬粉（红枣、番茄、胡萝卜、菠菜、姜、南瓜、木瓜、枸杞、苹果、香蕉、火龙果、椰子、桃子）中的一种或几种，加或不加椰子油、花生酱

Q/XYTL 0002S-2019

（主要原料为花生酱时不再作为辅料添加）、芝麻酱】，经均质、调和、灌装而成的添加了辅料的食品原料用酱状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 的规定。
- 4.1.4 脱皮核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.5 杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 糯米、大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.8 薏米、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.9 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.13 椰子油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.16 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.17 果蔬粉（红枣、番茄、胡萝卜、菠菜、姜、南瓜、木瓜、紫薯、枸杞、苹果、香蕉、火龙果、椰子、桃子）应符合 NY/T 1884 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	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致	取适量样品，放置在白色瓷盘内，在自然光下观察其色泽、组织状态及有无杂质；嗅其气味，品尝其滋味。
气味、滋味	具有相应品种应有的浓郁香气，无焦糊味及其他异味	
组织状态	浓稠状酱体，允许有油脂析出，口感细腻，无颗粒感	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标									检验方法
		核 桃 酱	杏 仁 酱	腰 果 酱	榛 子 酱	松 籽 酱	开 心 果 酱	南 瓜 籽 酱	黄/ 黑 豆 酱	葵 花 籽 仁	
蛋白质/(g/100g) ≥		12	20	20	15	12	12	23	23	20	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≥		60	45	40	50	50	60	50	45	48	GB 5009.6
水分/(g/100g) ≤	坚果酱、籽类酱	3.0									GB 5009.3
	调配坚果籽类酱	7.0									
细度		98%以上样品通过 100 目标准筛									按第六章执行
灰分/ (g/100g) ≤		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) ≤		0.25									GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤		5.0									GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/(μg/kg) ≤		5.0									GB 5009.96
铅(以 Pb 计)/ (mg/kg) ≤		0.16									GB 5009.12
总砷(以 As 计) /(mg/kg) ≤		0.5									GB 5009.11
镉(以 Cd 计) /(mg/kg) ≤		0.2(仅限花生和豆类产品)									GB 5009.15
铬(以 Cr 计) /(mg/kg) ≤		1.0(仅限豆类产品)									GB 5009.123
注：其他污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量和相关食品安全指标应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及国家有关规定和公告；调配坚果籽类酱的蛋白质≥12g/100g；调配坚果籽类酱的脂肪≤60g/100g											

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15
*采样方案及限量按 GB 4789.1 执行					

4.5 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。

5 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

6 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 100 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：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100$$

式中：

X：细度，单位为百分数，%；

m_1 ：样品质量，单位为克，g；

m_2 ：干燥至恒重的残渣质量，单位为克，g。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样方法和数量

每批随机抽取6个独立包装。其中3个用作感官要求、理化标准、净含量的检验，另3个留样备用。微生物指标采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目

感官要求、净含量、水分、大肠菌群为每批必检项目。

7.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 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。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。除微生物指标外，检验项目如不符合标准时，对不合格项目从该批产品中加倍抽样复检。复检结果合格则判定结果合格，复检结果有一项

Q/XYTL 0002S-2019

不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，直接判定该批产品为不合格品，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 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》及国家有关标准和规定的要求。调配坚果籽类酱需标注坚果籽类酱的比例。

8.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象，避光防潮。

8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、避光、通风良好的仓库内储存，不应与潮湿地面直接接触。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，运输时应防雨、防晒、防止挤压渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒有害物品、易挥发、有异味的物品混运。搬运时轻拿轻放。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、奶粉为原料，添加白砂糖、核桃仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或核桃酱、复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶）、L-乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（奶宝香精、酸奶香精、红枣香精、苹果香精、枸杞香精、奶味香精、草莓香精、芒果香精、甜瓜香精、猕猴桃香精、菠萝香精、水蜜桃香精、草莓香精、香蕉香蕉中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质、超高温瞬间灭菌、灌装、封口加工而成的奶味饮料。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《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市金九华饮品有限公司