

# Q/HBYY

## 河北养元智汇饮品股份有限公司企业标准

Q/HBYY 0002S-2019

代替 Q/HBYY 0002S-2016

### 核桃杏仁露(乳)

备案号: 130980S-2019

备案日期: 2019年03月25日

有效日期: 2024年03月24日

2019年01月25日发布

2019年02月25日实施

河北养元智汇饮品股份有限公司 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。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 10789《饮料通则》、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 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》，参考了国家标准 GB/T 31324《植物蛋白饮料 杏仁露（乳）》、GB/T 31325《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北养元智汇饮品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河北养元智汇饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：夏君霞、路敏、王俊转、王雅宁、赵慧博、齐兵。

本标准同时适用于受委托加工单位：河南华冠养元饮料有限公司（地址：临颖县产业集聚区纬一路与经一路交汇处东北角）、四川华冠食品有限公司（四川简阳市十里坝工业园区）及河北养元智汇饮品股份有限公司下属子公司：安徽滁州养元饮品有限公司（地址：安徽省滁州市开发区城东工业园世纪大道北侧、杭州路西侧）、江西鹰潭养元智汇饮品有限公司（地址：江西鹰潭高新技术产业开发区龙岗产业园五经路旁）。

本标准代替并废止 Q/HBY 0002S-2016《核桃杏仁露（乳）》。

本标准与 Q/HBY 0002S-2016 相比，主要变化如下：

- 调整了“范围”中相关内容；
- 调整了“规范性引用文件”中相关内容；
- 调整了“理化指标”中相关内容；
- 调整了“食品添加剂质量”中的相关内容；
- 调整了“微生物指标”中的相关内容；
- 调整了“检验规则”中相关内容；
- 调整了“包装”中相关内容。

本标准于 2019 年 01 月 25 日由河北养元智汇饮品股份有限公司董事长王连龙批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准 2019 年 01 月 25 日五次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HBY 0002S-2011《核桃杏仁露（乳）》。
- Q/HBY 0002S-2012《核桃杏仁露（乳）》。
- Q/HBY 0002S-2013《核桃杏仁露（乳）》。
- Q/HBY 0002S-2016《核桃杏仁露（乳）》。

# 核桃杏仁露（乳）

## 1 范围

本标准规定了核桃杏仁露（乳）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以软化水（水经反渗透处理去除部分钙镁离子制得）、脱衣烘烤杏仁、核桃仁（20:1）为主要原料，添加或不添加白砂糖，经磨浆、添加适量的食品添加剂：乳化剂（蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、酪蛋白酸钠）、酸度调节剂（碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠）、水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、甜味剂（三氯蔗糖、木糖醇、安赛蜜、麦芽糖醇）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、褐藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）、复配增稠乳化剂以上各类别中的一种或几种，食品用香精调配，过滤、均质、灌装（或充氮气）、高温杀菌（121℃~124℃，15min~30min）或超高温瞬时杀菌（135℃~145℃，10s~20s）、无菌包装制成的核桃杏仁露（乳）。

## 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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数定
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定  
 GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定  
 GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5750.5 生活饮用水标准检验方法 无机非金属指标  
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
 GB/T 12143 饮料通用分析方法  
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾  
 GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠  
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液  
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂  
 GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 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 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》

中华人民共和国卫生部等 5 部门 2011 年第 10 号公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 核桃仁、脱衣烘烤杏仁应符合 GB 19300 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 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    | 呈添加果仁混合后应有的色泽                          | 取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,迎光观察其状态、色泽及杂质。在室温下,开启包装容器后,立即嗅其香味。取一定量混合均匀的被测样品,品尝滋味。 |
| 组织状态  | 呈均匀细腻的乳浊液,久置后允许有少量沉淀及微量脂肪上浮,但摇匀后仍能均匀一致 |  |
| 气味和滋味 | 具有添加果仁混合后特有的香气和滋味,无异常滋味和气味             |  |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质                             |  |

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                                 |         | 检验方法                   |
|-------------------------------------|---------|------------------------|
| 可溶性固形物 <sup>a</sup> (20℃折光计法) / (%) | ≥ 4.5   | GB/T 12143             |
| 糖 (单、双糖) <sup>b</sup> / (g/100g)    | ≤ 0.5   | GB 5009.7<br>GB 5009.8 |
| 蛋白质 / (g/100g)                      | ≥ 0.5   | GB 5009.5              |
| 脂肪 / (g/100g)                       | ≥       | GB 5009.6              |
| pH (20℃)                            | 6.6~8.5 | GB/T 10786             |
| 铅 (Pb) / (mg/L)                     | ≤ 0.2   | GB 5009.12             |
| 锡 (以 Sn 计) / (mg/kg)                | ≤ 150   | GB 5009.16             |
| 氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)              | ≤ 0.05  | GB 5009.36             |
| 三聚氰胺 / (mg/kg)                      | ≤ 2.5   | GB/T 22388             |

可溶性固形物<sup>a</sup>仅限于添加白砂糖的产品; 糖<sup>b</sup>仅限于无糖型产品。

## 3.4 微生物指标

3.4.1 以罐头加工工艺生产的罐装核桃杏仁露(乳)应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法测定。

3.4.2 其他包装的核桃杏仁露(乳)应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目     | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以 CFU/mL 表示) |   |                 |                 | 检验方法              |
|---------|---|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|         | n   | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数    | 5   | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群    | 5   | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌    | 5   | 0 | 0/25mL          | -               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌 | 5   | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法    |
| 霉菌 ≤    |   |   | 20              |                 | GB 4789.15        |
| 酵母 ≤    |   |   | 20              |                 | GB 4789.15        |

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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》的要求，按JJF 1070中密度法的规定测定。

## 4 食品添加剂

### 4.1 食品添加剂质量

#### 4.1.1 单体食品添加剂质量

蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定，单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定，硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定，聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定，微晶纤维素应符合GB 1886.103酪氨酸钠应符合GB 1886.212的规定，碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定，碳酸钠应符合GB 1886.1的规定，柠檬酸应符合GB 1886.235的规定，柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定，焦磷酸钠应符合GB 25557的规定，三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定，褐藻酸钠应符合GB 1886.243的规定，羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定，黄原胶应符合GB 1886.41的规定，卡拉胶应符合GB 1886.169的规定，三氯蔗糖应符合GB 25531的规定，木糖醇应符合GB 1886.234的规定，安赛蜜应符合GB 25540的规定，麦芽糖醇应符合GB 28307的规定，磷脂应符合GB 28401的规定，食品用香精应符合GB 30616的规定，食品加工助剂氮气应符合GB 29202的规定。

#### 4.1.2 复配食品添加剂质量

复配增稠乳化剂应符合GB 26687的规定。

### 4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695、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 抽样方法和数量

每批随机抽取9罐，3罐用作感官要求、净含量、理化指标的检验；6罐留样备用；微生物指标的检验抽样按照GB 4789.1、GB/T 4789.21规定执行。

#### 6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、pH、可溶性固形物或糖、蛋白质、氰化物、微生物（金属罐包装的产品检测商业无菌，其他包装产品检测菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目。

6.2.3 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。

### 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产品中，随机抽取 15 罐，6 罐用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定 3 罐；9 罐留样备用；微生物指标的检验抽样按照 GB 4789.1、GB/T 4789.21 规定执行。

6.3.2 检验项目为 3.2~3.5 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。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

6.4.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

## 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

### 7.2 包装

产品采用金属罐装，包装材料和容器应符合国家相关标准和 GB 23350 的有关规定。

### 7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，应符合产品标示的贮存条件。

### 7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。运输过程中不应接近热源，并防止冷冻。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

### 7.5 保质期

在上述规定的贮存、运输条件下，金属罐包装产品保质期为 18 个月，其他包装产品保质期为 12 个月。

