

团体标准

T/SZS XXXX—2022

供深食品 植物蛋白饮料 核桃露（乳）

Shenzhen quality food—Plant protein beverages walnut beverage

（征求意见稿）

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

供深食品标准公开征求意见

供深食品 植物蛋白饮料 核桃露（乳）

1 范围

本文件规定了供深食品 植物蛋白饮料 核桃露的术语和定义、分类、技术要求和检验方法。
本文件适用于核桃露。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 20398 核桃坚果质量等级
- GB/T 31325 植物蛋白饮料 核桃露（乳）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

核桃露（乳） walnut beverage

以核桃仁为原料，可添加辅料、食品添加剂，经加工、调配后制得的植物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 核桃仁应符合 GB/T 20398 一级以上（含一级）的质量要求。
- 4.1.2 去皮核桃仁的添加量在产品中的质量比例应大于 3%。
- 4.1.3 不得使用除核桃仁外的其他核桃制品及含有蛋白质和脂肪的植物果实、种子、果仁及其制品。

4.2 感官要求

核桃露的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
滋味和气味	具有核桃应有的滋味和气味,或具有与添加成分相符的滋味和气味; 无异味	打开包装立即嗅其气味,品尝 滋味
色泽	乳白色、淡黄色,或具有与原料或添加成分相符的色泽	取 50 mL 混合均匀的样品,置 于 100 mL 洁净烧杯中,在室 温条件下,自然光亮处用肉眼 观察性状、色泽和杂质,并在 12h 后观察稳定性
杂质	无正常视力可见外来杂质	
稳定性	镇摇均匀后 12h 内无明显沉淀、析水、脂肪上浮,保持均匀体系	
组织状态	均匀液体,无凝块,允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮	

4.3 理化要求

核桃露的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标要求	检验方法
可溶性固形物 ^a (20℃, 以折光计) (g/100g)	≥ 7.5	GB/T 12143
蛋白质 (g/100g)	≥ 0.8	GB 5009.5
脂肪 (g/100g)	≥ 2.0	GB 5009.6
油酸/总脂肪酸 (%)	≤ 28	GB/T 31325
亚油酸/总脂肪酸 (%)	≥ 50	GB/T 31325
亚麻酸/总脂肪酸 (%)	≥ 6.5	GB/T 31325
(花生酸+山萘酸)/总脂肪酸 (%)	≤ 0.2	GB/T 31325
^a 不适用于无糖产品。		

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定,同时符合表3的要求。

表 3 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
铅 (Lead)	0.03	NY/T 433
锡 (Tin)	100	NY/T 433
镉 (Cadmium)	0.1	韩国食品法典

4.4.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时符合表4的要求。

表 4 真菌毒素限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
黄曲霉毒素 B1 (Aflatoxin B1)	不得检出	NY/T 433

4.4.3 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表 5 微生物限量

物质名称	采样方案 ^a 及限量（CFU/g 或 CFU/mL）				来源
	n	c	m	M	
沙门氏菌（Salmonella）	5	0	0	——	GB 29921
菌落总数（Total plate count）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 7101
大肠菌群（Coliform）	5	2	1	10	GB 7101
霉菌（Mold）	≤ 20				GB 7101
酵母（Yeast）	≤ 20				GB 7101
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.4.4 食品添加剂使用量

食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定，在达到预期效果的前提下，尽可能降低准许使用添加剂在食品中的使用量。

4.4.5 食品营养强化剂要求

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次完成加工和包装等生产工序的同种产品，计为一个批次。

6.2 抽样

从同一批次产品的不同部位抽取相应的样品，抽样量应满足实验室检测的基本要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂前应按本文件进行检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件规定的全部项目。一般情况下，型式检验应每年 1 次；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺发生较大变化，影响产品质量时；
- 停产半年后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与平常记录、上次型式检验结果有较大差异时；
- 市场监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。检验结果中有三项（含三项）不符合本文件时，判定整批产品不合格。

6.5.2 检验结果中有一项或两项不符合本文件时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本文件，则判定整批产品为不合格品。

7 标签标识

7.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装、贮藏和运输

8.1 包装

包装材料和容器应符合国家相关标准的规定。

8.2 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，保持车辆的清洁、卫生，不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

8.3 贮存

8.3.1 产品应储存在清洁、干燥、避光、通风、无虫害、无鼠害的仓库，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品

8.3.2 如果产品有效期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明，如需冷藏的产品应在 0℃-10℃ 的条件下贮存和运输。

供深食品标准公开征求意见

参 考 文 献

- [1] NY/T 433—2021 绿色食品 植物蛋白饮料
 - [2] 《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2005年第75号）
-

供深食品标准公开征求意见