

安徽省食品行业协会团体标准

T/ASX XX-XXXX

植物蛋白饮料
坚果乳

Plant protein beverage—Nut milk

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由洽洽食品股份有限公司提出。

本标准主管部门为安徽省食品行业协会。

本标准技术归口部门为安徽省食品行业协会。

本标准主要起草单位：洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司。

本标准参与起草单位：合肥华力食品有限公司。

本标准主要起草人：余霞、邵栋梁、金龙、汪春林、陈江琳、孙美。

本标准为首次制定。

植物蛋白饮料

坚果乳

1 范围

本标准规定了坚果乳的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于植物蛋白饮料 坚果乳第3.1定义产品的生产、检验和销售。

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/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.12	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 食品中氰化物的测定
GB/T 5009.183	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 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 食品生产加工卫生规范
GB/T 18738	速溶豆粉和豆奶粉
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉

T/ASX XX-XXXX

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
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量检验检疫总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

坚果乳 Nut milk

以水、两种或两种以上坚果仁（坚果仁总添加量 $\geq 20\text{g/L}$ ）为原料，添加或不添加白砂糖、乳粉、速溶豆粉、大豆、食用盐等辅料，经加工、调配后制成的植物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 坚果与籽类

应符合GB 19300的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.3 乳粉

应符合GB 19644的规定。

4.1.4 速溶豆粉

应符合GB/T 18738的规定。

4.1.5 大豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.8 其它辅料

应符合相应国家标准和有关规定。

4.1.9 所有原辅料

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 29921的规定，不得添加非食用物质。

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	具有该品种应有的色泽	取一定量混合均匀的将样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味与气味	具有相应原料经加工后应有的香味，无异味，无臭味	
状 态	产品无明显分层，状态均匀，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求	检验方法
蛋白质（g/100g） $\geq$	2.0	GB 5009.5
脂肪（g/100g） $\geq$	1.5	GB 5009.6

4.4 安全指标

应符合表3的规定。

表 3 安全指标

项 目	要 求	检验方法
氰化物 ^a （以 HCN 计）/(mg/L) $\leq$	20	GB 5009.36
铅（以 Pb 计）/(mg/L) $\leq$	0.25	GB 5009.12
锡 ^b （以 Sn 计）/(mg/L) $\leq$	150	GB 5009.16

脲酶试验 ^c	阴性	GB /T 5009.183
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 4789.26
注：1. ^a 仅限于以杏仁为原料的饮料； ^b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的饮料； ^c 仅限于以大豆为原料的饮料。 2. 脲酶试验和商业无菌应符合 GB 7101 的规定。		

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070的规定检验。

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 出厂检验

出厂检验项目包括感官、蛋白质、商业无菌、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产每半年进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也可以进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目：本标准技术要求规定的项目。

6.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品中随机抽取不少于1000ml样品进行检验。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中商业无菌不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中除商业无菌指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍取样对不符合项复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

7.1 标签、标志

产品预包装标签应符合GB 7718、GB 28050等国家标准的規定，产品标志应符合相关规定；储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定，销售包装必须完整、严密、无破漏。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，应轻装、轻卸。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地10cm以上、离墙20cm以上，中间留有通道。

7.5 产品召回

按GB 14881、GB 31621有关规定执行。

附件 3

安徽省食品行业协会团体标准编制说明

标准名称		植物蛋白饮料 坚果乳			
任务来源		根据安徽省食品行业协会皖食协【2018】09号文件，关于下达2018年第一批团体标准立项计划的通知			
负责起草单位		洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司			
单位地址		安徽省合肥市经济技术开发区莲花路1307号			
参加起草单位		合肥华力食品有限公司			
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	余霞	洽洽食品股份有限公司	标准工程师	食品工程师	13905607743
2	邵栋梁	安徽国科检测科技有限公司	研究院院长	高级工程师	15855168883
3	金龙	合肥华力食品有限公司	经理	研发工程师	18156998750
4	汪春林	洽洽食品股份有限公司	总监	质量工程师	13856044962
5	陈江琳	洽洽食品股份有限公司	标准工程师	食品工程师	18009693517
6	孙美	洽洽食品股份有限公司	经理	质量工程师	18134523019
编制情况					
1、编制过程简介					
1、2018年6月16日，安徽省食品行业协会下达 208 年第一批团体标准立项计划，洽洽食品股份有限公司承担《植物蛋白饮料 坚果乳》团体标准的制订工作。					
2、2018年6月20日，洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司、合肥华力食品有限公司共同组建《植物蛋白饮料 坚果乳》标准起草工作组，并明确标准制订职责分工作计划进度。					
3、2018年8月6日，标准起草工作组完成《植物蛋白饮料 坚果乳》征求意见稿文本和编制说明					

的编写。

4、2018年8月22日，《植物蛋白饮料 坚果乳》团体标准由安徽省食品行业协会在协会网站上公开征求意见，同时，以电子邮件的形式征求行业内企业意见。

2、制定标准的必要性和意义

制定标准的必要性：

一、行业品类区分：虽然坚果饮料属于植物蛋白饮料一种，但该品类是添加了多种坚果仁混合制成饮料，该品类具有自身很多特有性能，在生产加工过程中与其他植物蛋白饮料加工过程中控制的风险点不同，如坚果仁含油脂高，易氧化哈败，坚果仁的选材、坚果浆的制作和控制等；另外，该品类产品更能满足目前市场多元化的需求，从市场需要和行业发展来看，需要此类产品为消费者所认知，制定坚果乳团体标准，将有利于该品类在行业中的发展；

二、规范发展：由于坚果其营养与原料价格因素，如果不在行业区分开，很容易使得行业陷入混乱发展，如核桃乳国家标准未发布之前，很多商家为追求利益，只用少量和微量核桃，用花生替代，使得整个行业受到巨大冲击，消费者根本不知道喝的并不是核桃露，最终影响的是行业的发展；现市场上也有一些小的生产厂跟风生产坚果乳饮料，添加极少量的坚果，造成价格差异，误导消费者，通过本标准的实施，规范坚果乳产品中坚果仁的添加量、蛋白质和脂肪要求，从而给消费者提供营养、健康的植物蛋白饮料，同时也规范行业发展。

意义：

区分坚果为原料制作的坚果饮品，使生产厂能够规范生产坚果饮品，给消费者提供明晰产品，使整个行业能够更清晰化发展，制定坚果乳团体标准，可以规范引导坚果乳饮品的发展。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）国内依据

- 1、根据GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草；
- 2、依据 《中华人民共和国食品安全法》要求制订各项指标；
- 3、依据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 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789 《饮料通则》并结合GB/T 31326《植物饮料》对应的安全标准要求编写。

（二）国际依据

该标准项目暂无对应的国际标准或国外先进标准。

(三) 其他参考资料 (如有)

无

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 术语、定义

1、规定了坚果乳的定义。

2、将坚果仁总添加量 $\geq 20\text{g/L}$, 作为该类产品的主要特征并与其他饮料产品区分开来。

(二) 技术要求

1、原料要求规定了坚果乳中各类别原料应符合各自的标准及有关规定。

2、规定了所有原辅料应符合食品安全国家标准中的基本要求，不得添加非食用物质。

3、感官要求：根据产品特性并参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的标准制订。

4、理化指标：蛋白质和脂肪根据 GB/T 10789 和产品特征检测结果确定；脲酶试验根据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中含大豆为原料的产品；其他真菌毒素、污染物指标分别依据 GB 2761、GB 2762 中各类别不同要求进行识别控制。

5、商业无菌要求：根据本产品经商业无菌的生产方式要求制定。

6、食品添加剂和净含量要求与其他标准要求一致。

(三) 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

(四) 检验方法和检验规则

各指标按相应的国家标准和有关规定进行检验，抽样数量考虑检验的种类等综合考虑要求不少于 1000ml。

(五) 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

与其他食品要求一致。

5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无

7、重大分歧意见的处理经过和依据

无

8、标准的建议及其理由
无
9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）
标准发布后，建议安徽省食品行业协会组织行业内企业进行培训，标准发布日期与实施日期间隔 6 个月及以上，方便企业包装改版。
10、其它应予说明的事项
无