

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2022

巴旦木原浆

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 录

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 要求与试验方法	3
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存	5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本文件起草单位：阿拉尔市食品药品检验所、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会

本文件主要起草人：李国柱、向超、陈敏、孙颖、远辉、郝明明、李静、华震宇、于洪飞、何军、刘红梅、王群霞、韩亚平

本文件实施应用中的疑问，请咨询阿拉尔市食品药品检验所、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

阿拉尔市食品药品检验所：联系电话：0997-4688896；新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：联系电话：0991-3191180。

本文件为首次发布。

巴旦木原浆

1 范围

本标准规定了巴旦木原浆的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、巴旦木（扁桃仁）、冰糖为原料，添加或不添加辅料，经过原料预处理（巴旦木（扁桃仁）浸泡脱皮）、研磨、过滤、混合、调配、均质、灌装、杀菌、包装而制成的巴旦木原浆。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30761 扁桃仁
GB/T 35883 冰糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 要求与试验方法

3.1 原辅料要求

3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 巴旦木（扁桃仁）：应符合 GB/T 30761、GB 19300 的规定。

3.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.4 辅料应符合食品安全相关要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净的烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、形态、有无杂质，嗅其气味
组织形态	均匀液态，无凝块	
气味	具有产品应有的气味，无酸败等异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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	试验方法
蛋白质，g/100g	≥0.55	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥1.0	GB 5009.6
铅（以 Pb 计），mg/L	≤0.2	GB 5009.12
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	

3.4 微生物指标

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（若非指定，均以 /25g(mL)表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g（mL）	5	2	102	104	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g（mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g（mL）	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g（mL）	20				

沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g (mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 或 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》要求。净含量检测按 JJF 1070规定进行。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分出厂检验、型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经质检部门逐批检验合格后,方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验,有下列情况之一时必须进行型式检验:

- 1) 新产品投产时;
- 2) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
- 3) 产品长期停产后恢复生产时;
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 5) 监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准技术要求中感官要求、理化指标、微生物指标规定的全部项目。

4.4 组批和抽样

4.4.1 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。

4.4.2 出厂检验样本应从每批产品中随机抽取不少于 600g (mL) (净含量检验样本另计)。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1.2kg (L) (净含量检验样本另计)。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时,判定该批产品合格。

4.5.2 检验结果中微生物指标如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格品,不得复检。其他项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品加倍取样,对不合格项复检,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如仍有指标不符合本标准规定,则判该批产品为不合格品。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 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。

5.1.2 运输包装收发货标志应符合GB/T 6388的规定，包装贮存运输图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

5.2.1 内包装材料应洁净、干燥、无异味、无毒，且应符合GB 9683、GB/T 21302的规定。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应在明显位置标明产品名称、规格、数量、执行标准号、批号、生产企业或经销单位名称、地址和防雨、防晒警示图案或文字。采用的瓦楞纸箱应符合GB/T6543的规定。

5.3 运输

运输车辆应保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品混装、混运，应防止暴晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放，严禁抛摔。

5.4 贮存

产品贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天堆放；不得与有毒、有害、有异味的物品混放。

5.5 保质期

在符合上述规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为12个月。
