|  |  |
| --- | --- |
| ICS 65.  |  |
| CCS B |  |

团体标准

含乳核桃蛋白饮料

Walnut protein beverage containing milk

（送审稿）

2023-09-10发布

2023-10-01实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

T/GZXX 0002—2023

目次

[前言 II](#_Toc149569670)

[1 范围 1](#_Toc149569671)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc149569672)

[3 术语和定义 1](#_Toc149569673)

[4 要求 2](#_Toc149569674)

[5 检验规则 3](#_Toc149569675)

[6 标志、包装、运输、贮存 4](#_Toc149569676)

1. 前言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规定起草。

本标准由贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州阳光食品有限公司共同提出。

本标准由贵州省特色食品产业促进会归口。

本标准起草单位：贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州阳光食品有限公司。

本标准主要起草人：刘亚娜、秦礼康、耿阳阳、胡伯凯、王纪辉、张时馨、杨光、曾亚军。

含乳核桃蛋白饮料

* 1. 范围

本标准规定了含乳核桃蛋白饮料的术语和定义、技术要求、标志、包装、运输、贮存及保质期要求。

本标准适用于以核桃仁及乳粉为主要原料，适量加入复配食品添加剂、白砂糖，经调配、加工、杀菌制成的含乳核桃蛋白饮料。

* 1. 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；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

国家质量监督检验检疫总局第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（2009） 食品标识管理规定（修订版）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 含乳核桃蛋白饮料 Walnut protein beverage containing milk

以核桃仁、乳粉为原料，添加或不添加食品辅料、食品添加剂，经调配、加工后制成的制品。

* 1. 要求

4.1 原料要求

4.1.1 水应符合GB 5749的规定。

4.1.2 核桃仁应符合GB/T 20398的规定。

4.1.3 乳粉应符合GB 19644的规定。

4.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 滋味与气味 | 具有核桃、乳粉应有的滋味和气味；无异味 | 在室温下，取一定量混合均匀的被测样品，品尝滋味，嗅其气味。 |
| 色泽 | 乳白色、微黄色，或具有与添加成分相符的色泽 | 取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织状态及杂质。 |
| 组织状态 | 均匀液态，无凝块，允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 蛋白质/（g/100g） | ≥1.0 | GB 5009.5 |
| 脂肪/（g/100g） | ≥2.0 | GB 5009.6 |
| 油酸/总脂肪酸/% | ≤28.0 | GB/T 31325-2014附录A |
| 亚油酸/总脂肪酸/% | ≥50.0 | GB/T 31325-2014附录A |
| 亚麻酸/总脂肪酸/% | ≥6.5 | GB/T 31325-2014附录A |
| （花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸/% | ≤0.2 | GB/T 31325-2014附录A |

4.4 食品安全要求

应符合相应的食品安全国家标准的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

* 1. 检验规则

5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取12瓶（袋），6瓶（袋）用作感官要求、理化指标的检验，另6瓶留样备用。

5.2.2 出厂检验项目

感官要求、蛋白质、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目：要求中4.2~4.6的全部项目。

5.3.2 型式检验每6个月进行1次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a）新产品投产时；

b）主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；

c）更换设备或长期停产后，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 抽样

在成品库内随机抽样。用于感官特性、理化、卫生指标检验的样品，每批抽取18瓶，分成二份，其中1份作为留样复验备查之用。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目全部符合本标准判为合格。

5.5.2 出厂检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复验后仍不符合本标准，判为不合格品。

* 1. 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

包装物上应有明显标志，且标签内容应符合GB 7718及GB 28050的规定。

6.2 包装

包装材料符合相应食品包装材料卫生标准和国家有关规定的要求，包装误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

6.3 运输和贮存

产品在运输过程中，应防雨防潮、防止日晒雨淋、重压。运输工具应清洁卫生、干燥、不得与有毒、有污染的物品混运。产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。