

团 体 标 准

T/TSSP 033—2023

含乳核桃蛋白饮料

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

5 检验规则 3

6 标志、包装、运输、贮存、保质期 4

前 言

本文件依据 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件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。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州阳光食品有限公司。

本文件主要起草人：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

本文件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。

本文件适用于含乳核桃蛋白饮料。

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 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 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 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/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 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB/T 23509 食品包装容器及材料 分类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023） 《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 含乳核桃蛋白饮料

以生活饮用水、核桃仁及乳粉为主要原料，添加或不添加食品辅料和食品添加剂，经磨浆、调配、均质、灌装、杀菌等工艺制成的饮品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生活饮用水应符合 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 其他原辅料应符合相应的产品标准或管理规定。

4.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量被测样品置于无色透明的烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，尝其滋味。
滋味与气味	具有核桃、乳粉应有的滋味和气味；无异味	
组织状态	均匀液态，允许有少量沉淀和脂肪	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化卫生指标

理化卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

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
可溶性固形物 (20°C, 以折光计) / (g/100g)	≥ 8.5	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.12

4.4 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	a 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB/T 4789.3
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
注：a 样品采集和处理按 GB 4789.1 的规定进行。 罐头工艺产品应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定方法测定。

4.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生应符合 GB 12695 的规定。

5 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 抽样

从每批产品中随机抽样（抽样数量应满足检验和留样复查的需要），样品分为两份，一份送检、一份留样备检。

5.3 出厂检验项目

每批产品经质量检验部门检验合格后方可出厂。产品出厂检验项目为：感官要求、净含量、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目：要求中 4.2~4.6 的全部项目。

5.4.2 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) 主要原辅料产地、关键工艺及设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或连续停产 3 个月后，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。

5.5 判定规则

产品按本文件项目检验全部合格，判定该批产品合格，如有不合格项，允许用留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

产品应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，

6.2 包装

产品包装材料应符合 GB/T 23509 等的规定，包装材料要结实、干燥、整洁卫生、无毒、无异味。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、不得与有异味、有毒、有污染、有腐蚀性的物品混运。装运时需轻拿、轻放、轻卸。产品在运输过程中，应防雨、防潮、防晒、避免重压。

6.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害、无污染的仓库内贮存。

6.5 保质期

在本文件规定的贮存条件下，产品保质期为 12 个月或按产品标签规定执行。
