

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS xxx—2025

文冠果仁饮料

Xanthoceras sorbifolium Nut Beverage

(征求意见稿)

2025 - xx - xx 发布

2025 - xx - xx 实施

甘肃省女科技工作者协会 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..... | 1 |
| 4 技术要求..... | 2 |
| 5 食品添加剂..... | 2 |
| 6 检验规则..... | 3 |
| 7 标志、包装、运输、贮存..... | 3 |
| 8 保质期..... | 3 |

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020的规定起草。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：xxx xxx xxx

本标准主要起草人：xxx xxx xxx

文冠果仁饮料

1 范围

本标准规定了文冠果仁饮料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存和保质期。

本标准适用于以文冠果仁为主要原料，经加工制成的可直接饮用的植物蛋白饮料。

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（含第1号修改单） |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| 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 5009.13 | 食品安全国家标准 食品中铜的测定 |
| GB 5009.14 | 食品安全国家标准 食品中锌的测定 |
| 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 5009.90 | 食品安全国家标准 食品中铁的测定 |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| 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 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB/T 28118 | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 |
| 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 | 《定量包装商品计量监督管理办法》 |
| 原国家质量监督检验检疫总局令 第123号 | 《食品标识管理规定》 |

3 术语和定义

3.1 文冠果种仁

以无患子科文冠果属文冠果（*Xanthoceras sorbifolium Bunge*）的种籽为原料，经干燥、脱壳、筛选等工艺制成的富含油脂和蛋白质的种仁。

3.2 文冠果仁饮料

以文冠果种仁为主要原料，经烘烤、研磨、调配、均质、杀菌等工艺制成的可直接饮用的植物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原料

应符合GB 2762、GB 2763的规定，具有正常的色泽和气味，新鲜、无霉变、无虫蛀、无异味。

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 | 具有该产品应用的色泽 | GB/T 7101 |
| 状态 | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物 | |
| 气味及滋味 | 具有该产品应用的气味及滋味，无异味，无异嗅 | |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------|--------|----------------------------------|
| 锌、铜、铁总和,mg/L | ≤ 20 | GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90 |
| 脂肪, g/100g | ≥ 2.0 | GB 5009.6 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 0.60 | GB 5009.5 |

4.4 有害物质限量

应符合GB 2761, GB 2762, GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------|---------|---|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/g ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |

注：a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 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规定的方法检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂应符合GB 2760有关规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为12个独立包装的样品，6个用于检验，6个留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、蛋白质、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装袋应符合GB 23350的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。