

ICS 67.160.01
B 66

CSF

团 体 标 准

T/CSF 006—2019

榛子乳（露）

Hazelnut beverage

2019-07-18 发布

2019-07-18 实施

中国林学会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国林学会提出并归口。

本标准起草单位：山东三羊榛缘生物科技有限公司、山东华山农林科技有限公司、中国农业大学、中国林业科学研究院林业研究所、中国经济林协会榛子分会、山东省经济林协会榛子分会、诸城森森园林农贸科技有限公司、诸城市共好榛子种植专业合作社、诸城市大果榛子研究所、诸城市榛子产业协会。

本标准主要起草人：高彦祥、王贵禧、魏玉明、程相义。

榛子乳（露）

1 范围

本标准规定了榛子乳（露）的术语和定义，质量要求，检验方法，检验规则，检验，标识、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以榛子仁为主要原料，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

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 12143 饮料通用分析方法

GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件

GB 10789 饮料通则

GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 317 白砂糖

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

LY/T3011 榛子仁质量等级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 2557-2002 制糖机械 产品型号编制方法

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装食品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 102 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

GB 10789 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

榛子乳（露） Hazelnut beverage

以榛子仁为主要原料，可添加食品辅料和食品添加剂，经磨浆、调配、杀菌后制得的蛋白质含量不低于 0.60%的植物蛋白饮料。

4 质量要求**4.1 原辅料要求**

4.1.1 榛子仁标准除符合 LY/T 3011 的规定质量要求外，内种皮的留存量为 5%-10%；产品用水应符合 GB 5749 的规定；白砂糖应符合 GB 317 的规定；食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.1.2 榛子乳（露）原料中去内皮榛子仁的添加量在生产中的质量比例应大于 3%。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	乳白色或灰白色
滋味与气味	具有榛子仁应有的滋味和气味，无异味
组织状态	均匀液体，无凝块，允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标		
	含糖	低糖	无糖
pH	≈7.0		
可溶性固形物（20℃，含量按折光计）（%）	5.0<可溶性固形物 ≤7.0	3.0<可溶性固形物 ≤5.0	可溶性固形物 ≤3.0
蛋白质（g/100g）	≥0.6		
脂肪（g/100g）	≥1.0		

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准的规定，应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全指标

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以/25mL 表示）			
	n	c	m	M
微生物	商业无菌			
黄曲霉毒素 B ₁ （ μ g/kg）	≤ 5.0			
二氧化硫	不得检出			
a 样品的采样及处理按 GB/T4789.21 执行；n 为同一批次采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为菌落数指标可接受水平的限量值；M 为菌落数指标的最高安全限量值。				

4.5 净含量及允许误差

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装食品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。倒入 100mL 洁净透明的烧杯中，在室温下立即鉴别其气味，品尝其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 pH

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.5 检验方法

5.3 微生物检验

商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

由生产企业的质量管理部门按照组批抽样的规则确定产品的批次。

7 检验

检验分出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂

产品出厂前，须由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证明后产品方可出厂。

7.1.2 检验项目

出厂检验项目包括感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品试制和批量生产前；
- 原材料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产六个月以上，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 市场监督管理部门提出进行型式试验要求时；
- 当客户对产品有较大争议时。

7.2.2 每一生产批次产品需留样备查验。

7.2.3 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准规定的为合格产品。

7.3.2 微生物指标中有一项不符合要求的，即判为不合格产品。

7.3.3 其他项目中有一项或几项达不到标准要求，应在该批产品中加倍抽样进行复验，若复检达标即判为合格产品，若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标识、标签、包装、运输与贮存

8.1 标识与标签

8.1.1 标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.3 产品标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第 102 号《食品标识管理规定》。

8.2 包装

8.2.1 产品采用金属包装应符合 GB/T 14251 的规定；产品采用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）包装应符合 QB 2557 的规定；产品采用无菌复合纸包装应符合 GB/T 18192 的规定。

8.2.2 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装物应清洁卫生，封口牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击和挤压。

8.3.3 运输包装收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定。

8.3.4 在 0℃ 以下运输与贮存时，应有防冻措施。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地、离墙存放，保持清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储，并防止阳光直接照射。罐头工艺包装的产品保质期为 18 个月，非罐头工艺包装的产品保质期为 12 个月。
