

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

核桃植物奶

Walnut Plant Milk

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件参照 GB 7101《饮料》 GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》 GB/T 31325《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》 GB/T 10789《饮料通则》 T/CFCA 0027-2022《植物奶》 T/HBFIA 0024-2021《植物蛋白饮料 植物奶》进行编制。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由喀什光华现代农业有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：喀什光华现代农业有限公司、新疆农业大学、华南理工大学、中国农业大学、中国农业大学四川现代农业产业研究院、西北农林科技大学、塔里木大学、北京工商大学、新疆林业科学院、东莞创未精准营养与健康创新中心

本文件主要起草人：杨新泉、张磊、李聪方、王永华、李景明、毛立科、刘学波、刘夫国、王萍、任娇艳、臧佳辰、张强、张慧娟、邱继尧、李威、党航、申迎宾、赵亚荣、许柠、张健、杨功训、孙怡宁、敬丁洋。

核桃植物奶

1 范围

本标准规定了核桃植物奶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输、销售。

本标准适用于以核桃仁、核桃粗提蛋白、核桃浓缩蛋白、核桃分离蛋白或/和核桃肽为原料加工而成的预包装液体饮料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 核桃植物奶

以核桃仁、核桃粗提蛋白、核桃分离蛋白和(或)核桃肽、核桃浓缩蛋白等和(或)其加工制品为原料，添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料等，经加工制成的植物蛋白乳液。

3.2 发酵核桃植物奶

以核桃仁、核桃粗提蛋白、核桃分离蛋白和(或)核桃肽、核桃浓缩蛋白等和(或)其加工制品为原料，添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料等，添加发酵菌种（保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）嗜热链球菌或其他菌种），经发酵制成的产品。

3.3 核桃植物奶饮料

以核桃仁、核桃粗提蛋白、核桃分离蛋白和(或)核桃肽、核桃浓缩蛋白等和(或)其加工制品为原料,添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料等,经加工制成的蛋白质含量较低的植物蛋白乳液。

3.4 发酵核桃植物奶饮料

以核桃仁、核桃粗提蛋白、核桃分离蛋白和(或)核桃肽、核桃浓缩蛋白等和(或)其加工制品为原料,添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料等,添加发酵菌种(保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)嗜热链球菌或其他菌种),经发酵制成的含蛋白质较低的产品。

4 分类

4.1 根据产品中蛋白质含量多少分为:核桃植物奶和发酵核桃植物奶、核桃植物奶饮料和发酵核桃植物奶饮料。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

5.1.2 以核桃仁、核桃粗提蛋白、核桃分离蛋白和(或)核桃肽、核桃浓缩蛋白等应符合 GB 20371 的规定。

5.1.3 其他加工制品应符合相关规定。

5.1.4 发酵菌种应使用保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)嗜热链球菌或其他菌种。

注:其他的菌种是国务院卫生行政部门批准的菌种

5.2 感官指标

应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	核桃植物奶、核桃植物奶饮料	发酵核桃植物奶、发酵核桃植物奶饮料	
色泽	乳白色、微黄色,或具有与原料或添加成分相符的色泽		待检样品打开包装取 50ml 振摇混合均匀的样品,置于洁净透明烧瓶中,嗅其气味,品尝其滋味;置于自然光明明高处,观察其形态、色泽、外观。
气滋味	具有应有的滋味和气味,或具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味		
外观	组织较为均匀,允许有轻微沉淀、析水、脂肪上浮或弱凝胶现象,无正常视力可见外来杂质。	组织细腻、均匀,允许有少量上清液析出;或具有添加成分特有的组织状态,无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	核桃植物奶、发酵核桃植物奶	核桃植物奶饮料、发酵核桃植物奶饮料	
蛋白质含量/% (g/100g) \geq	2.0	1.0	GB 5009.5
脂肪含量/% (g/100g) \geq	0.8	0.4	GB 5009.6
糖 ^a (单、双糖), (g/100g) \leq	5.0	5.0	GB 5009.8

^a 仅适用于额外添加了含有单、双糖成分的原料,如:食糖、糖浆、果汁等。

5.4 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采用方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

5.5 乳酸菌

5.5.1 乳酸菌应符合 GB 7101 中关于乳酸菌数量及要求。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

5.6.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.7 污染物限量

5.7.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 饮料类中对植物蛋白饮料的规定。

5.8 真菌毒素限量

5.8.1 污染物限量应符合 GB 2762 饮料类中对植物蛋白饮料的规定。

5.9 农药残留限量

5.9.1 农药残留限量应符合 GB 2763 饮料类中对植物蛋白饮料的规定。

5.10 净含量要求

净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5.11 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的初榨核桃油产品为一个批次。

按 GB/T 5524 执行。

6.3 出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告。

6.4 型式检验

6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化，或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.4.2 按第 5 章的规定检验。当检测结果与表 1、表 2、表 3 的规定不符合时，可用生产该批产品的原料进行检验，并佐证。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准，判为合格品。

如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准判定为不合格品。

微生物项目不符合本标准，判定为不合格品，不得复验。

不合格品应禁止出厂、销售。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全标准和相关规定。

8. 包装、储存和运输

除符合 GB/T 22327 要求以外，按以下规定执行。

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

8.2 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒害物质混运。

8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒害物质混存。
