

Q/XRK

贵州省食品安全企业标准

Q/XRK 0001S-2021

低嘌呤豆浆

2021-01-25 发布

2021-01-30 实施

贵阳向日葵粮油连锁有限公司 发布

前 言

本文件根据 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》的规定制定。

本文件由贵阳向日葵粮油连锁有限公司提出、批准。

本文件起草单位：贵阳向日葵粮油连锁有限公司、贵阳市粮油质量检测中心。

本文件主要起草人：毛玉涛、严俊杰、樊平、保巍、黄洋、王方、孔珊、石应豪、余凤江。

低嘌呤豆浆

1 范围

本文件规定了低嘌呤豆浆的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵阳向日葵粮油连锁有限公司的低嘌呤豆浆的生产、检验、销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 1886.255 食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭

GB/T 2338 食品中 6-苄基腺嘌呤的测定高效液相色谱法

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

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 大肠菌群技术

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 4789.10 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局（2005）75 号令 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

普通豆浆

以大豆、生活饮用水为原料，将大豆用水浸泡，按一定比例加水，经磨浆、滤浆、煮浆后制成的可直接饮用的豆浆，普通豆浆嘌呤含量为 140–180 mg/kg。

3.2

低嘌呤豆浆

以大豆、生活饮用水为原料，在普通豆浆的加工过程中，加入一定量的食品添加剂氯化钙（嘌呤去除剂）和（或）食品添加剂活性炭（加工助剂），按照特定的生产工艺制得的一种低嘌呤（ ≤ 80 mg/kg）的可直接饮用的豆浆。

4 要求

4.1 原料（食品添加剂）要求

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食品添加剂 氯化钙

应符合 GB 1886.45 的规定。

4.1.4 食品添加剂 活性炭

应符合 GB 1886.255 的规定。

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	具有该产品应有的色泽	将样品放于洁净的烧杯中，在自然光下，观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	呈乳浊状，不得凝结，允许有少量脂肪上浮及蛋白质沉淀，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

指标应符合表2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总固形物 / (g/100g)	≤ 13.0	附录 A
蛋白质 / (g/100g)	≥ 2.0	GB 5009.5
脂肪 / (mg/kg)	≥ 0.8	GB 5009.6
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.12
嘌呤总含量 ^a / (mg/kg)	≤ 80	GB/T 2338
脲酶定性	阴性	GB/T 5009.183
注： ^a 嘌呤总含量以腺嘌呤、鸟嘌呤、黄嘌呤和次黄嘌呤计。		

4.4 微生物限量

应符合表3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	900	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品随机抽样，抽 8 个独立销售包装（总量不少于 800g），分为二份，其中一份（7 个独立销售包装）用作检验样品，另一份（1 个独立销售包装）留样备用。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括感官、净含量、固形物为出厂检验项目。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准 4.2~4.8 的全部要求及标签。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 连续停产三个月以上,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有差异时;

d) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。如有指标有不符合项时，可对该批次留样产品进行不符合项的复检，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定；需要标注预包装食品营养标签的应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装物上应有明显标志，应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料或容器进行包装，包装封口应严密。

6.3 运输

运输工具应清洁干燥，运输过程中，应防止挤压、暴晒、雨淋。不得与有毒，有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应存放在清洁、卫生、阴凉、干燥的库房中；产品不得与有毒、有害物品同库存放。

6.4.2 产品应离地、离墙存放，并且在库房中存放应先进先出。

附录 A

(规范性附录)

总固形物的测定

取直径 5cm~7cm 的玻璃皿，加 20g 精制海砂，在 95℃~105℃干燥 2h，于干燥器冷却 0.5h，称量，并反复干燥至恒量，量取 5.0mL 试样于恒量的皿内，称量，置水浴上蒸干，擦去皿外的水渍，于 95℃~105℃干燥 3h，取出放于干燥器中冷却 0.5h，称量，再于 95℃~105℃干燥 1h，取出冷却后称量。至前后两次质量相差不超过 1.0mg。试样中固体的含量按式(1)计算：

$$X=(M_1-M_2)/(M_3-M_2) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X—试样中总固体的含量，单位为克每百克(g/100g)；

M₁—皿和海砂加试样干燥后质量，单位为克(g)；

M₂—皿和海砂质量，单位为克(g)；

M₃—皿和海砂加试样质量，单位为克(g)。