



中华人民共和国国家标准

GB/T 31325—2014

植物蛋白饮料 核桃露(乳)

Plant protein beverage—
Walnut beverage

2014-12-05 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、河北养元智汇饮品股份有限公司、衡水市疾病预防控制中心、河北承德露露股份有限公司、中国食品发酵工业研究院、四川蓝剑饮品集团有限公司。

本标准主要起草人:王金玉、刘景兰、张永顺、王旭昌、林静、邹宗凤、杨永兰。

引 言

QB/T 2301—1997《植物蛋白饮料 核桃乳》发布实施后,对行业发展起到了一定的推动作用。为了更好地规范市场,保证产品质量和食品安全,保护消费者利益,本标准在该行业标准的基础上,调整了对核桃露(乳)产品的理化指标,如对蛋白质、脂肪的指标作出新的规定,增加油酸、亚油酸、亚麻酸、花生酸和山嵛酸总和分别在总脂肪酸中的百分含量作为特征性指标。

植物蛋白饮料

核桃露(乳)

1 范围

本标准规定了核桃露(乳)的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。本标准适用于 3.1 所定义的核桃露(乳)。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10789 饮料通则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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。

3.1

核桃露(乳) Walnut Beverage

以核桃仁为原料,可添加食品辅料、食品添加剂,经加工、调配后制得的植物蛋白饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 核桃仁及其他食品辅料应符合相应的国家标准、行业标准和(或)有关规定。其中核桃仁应选用成熟、饱满、断面呈乳白色或微黄色,无哈喇味,无霉变,无虫蛀的果仁。

4.1.2 核桃露(乳)原料中去皮核桃仁的添加量在产品中的质量比例应大于 3%。

4.1.3 不得使用除核桃仁外的其他核桃制品及含有蛋白质和脂肪的植物果实、种子、果仁及其制品。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。