



412384S-2017



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0006S-2017

---

# 复合蛋白饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

河南叮当牛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全 张志勇。

本标准自发布之日起代替 Q/HDS 0006S-2017（发布日期 2017-08-03）备案号为 411762S-2017。

Q B

# 复合蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了复合蛋白饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经活性炭过滤、树脂软化)、白砂糖、黑糖、核桃仁(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、花生仁(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)或花生酱、黑芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、红豆、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、燕麦(经脱皮、剪切、糊化)、全脂乳粉、炼乳、椰子浆、可可液块、可可粉为主要原料,辅以黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、碳酸钙、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、食用盐、香兰素、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、低聚果糖、低聚异麦芽糖、维生素E(d- $\alpha$ -生育酚)、硫酸亚铁、乳酸锌、食用香精(牛奶香精、花生香精、核桃香精、红豆香精、绿豆香精、芝麻香精、椰子香精、巧克力香精),经溶解、过滤、调配、均质、灌装、高温灭菌(或超高温灭菌、无菌灌装)工艺加工而成(或经原料预处理、预煮、磨浆、过滤、调配、均质、灌装、高温灭菌(或超高温灭菌、无菌灌装)工艺加工而成)的复合蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 规定。

2.1.8 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 牛奶香精、花生香精、核桃香精、红豆香精、绿豆香精、芝麻香精、椰子香精、巧克力香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 SB/T 10260 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 椰子浆应符合 DB 46/T107 的规定。
- 2.1.26 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.28 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.29 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.30 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.32 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.33 可可液块应符合 GB 9678 的规定。
- 2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.35 黑糖应符合 GB/T 29602 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
性状	液体，均匀一致，允许有少量原料沉淀和脂肪上浮。	
色泽	花生牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色。
	复配绿豆牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色，略带绿色。
	复配红豆牛奶复合蛋白饮料	呈乳状，浅红色。
	复配黑芝麻牛奶复合蛋白饮料	呈乳状，浅黑色。
	核桃花生复合蛋白饮料	呈乳白色
	椰子牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色或灰白色。
	核桃椰子复合蛋白饮料	呈乳白色或灰白色。
	复配核桃牛奶复合蛋白饮料(不加糖型)	呈乳白色。
	核桃牛奶复合蛋白饮料(加钙型)	呈乳白色。

	核桃牛奶复合蛋白饮料(营养素强化型)	呈乳白色。	从样品中取出 50ml, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
	巧克力核桃复合蛋白饮料	呈微红色。	
	燕麦核桃奶复合蛋白饮料	呈乳白色, 略带黄色。	
	燕麦核桃奶复合蛋白饮料(不加糖型)	呈乳白色, 略带黄色。	
	燕麦牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色, 略带黄色。	
	复配燕麦牛奶复合蛋白饮料(不加糖型)	呈乳白色, 略带黄色。	
	黑糖花生复合蛋白饮料	呈浅褐色。	
滋、气 味	花生牛奶复合蛋白饮料	具有烤花生的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	复配绿豆牛奶复合蛋白饮料	具有绿豆花生的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	复配红豆牛奶复合蛋白饮料	具有红豆花生的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	复配黑芝麻牛奶复合蛋白饮料	具有黑芝麻花生的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	核桃花生复合蛋白饮料	具有核桃花生的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	椰子牛奶复合蛋白饮料	具有椰子的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	核桃椰子复合蛋白饮料	具有核桃椰子的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	复配核桃牛奶复合蛋白饮料(不加糖型)	具有核桃的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	核桃牛奶复合蛋白饮料(高钙型)	具有核桃的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	核桃牛奶复合蛋白饮料(营养素强化型)	具有核桃的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	巧克力核桃复合蛋白饮料	具有巧克力的香浓气味; 口感香甜, 无异味。	
	燕麦核桃奶复合蛋白饮料	具有燕麦核桃的香浓气味, 口感香甜, 无异味。	
	燕麦核桃奶复合蛋白饮料(不加糖型)	具有燕麦核桃的香浓气味, 口感香甜, 无异味。	
	燕麦牛奶复合蛋白饮料	具有燕麦的香浓气味, 口感香甜, 无异味	
	复配燕麦牛奶复合蛋白饮料(不加糖型)	具有燕麦的香浓气味, 口感香甜, 无异味	
	黑糖花生牛奶复合蛋白饮料	具有黑糖花生的香浓气味, 口感香甜, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量原料沉淀和脂肪上浮。		

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	3.0	GB/T 12143
pH 值		6.5-8.0	GB/T 5750
蛋白质，%	≥	0.7	GB 5009.5
脂肪，%	≥	0.5	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/L	≤	0.2	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/L	≤	0.12	GB 22255
铁 <sup>a</sup> ，mg/L		10-20	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> ，mg/L		3-20	GB 5009.14
维生素 E <sup>a</sup> ，mg/L		10-40	GB 5009.82
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/L		160-1350	GB 5009.92
铜 <sup>b</sup> （以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锡 <sup>b</sup> （以 Sn 计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求；带“a”项只有营养素强化型产品检测；带“b”项只有加钙型与营养素强化型产品检测。			

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌要求，其检测方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、蛋白质、PH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

复合蛋白饮料是以生活饮用水(经活性炭过滤、树脂软化)、白砂糖、黑糖、核桃仁(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、花生仁(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)或花生酱、黑芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、红豆、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、燕麦(经脱皮、剪切、糊化)、全脂乳粉、炼乳、椰子浆、可可液块、可可粉为主要原料,辅以黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、碳酸钙、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、食用盐、香兰素、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、低聚果糖、低聚异麦芽糖、维生素E(d- $\alpha$ -生育酚)、硫酸亚铁、乳酸锌、食用香精(牛奶香精、花生香精、核桃香精、红豆香精、绿豆香精、芝麻香精、椰子香精、巧克力香精),经溶解、过滤、调配、均质、灌装、高温灭菌(或超高温灭菌、无菌灌装)工艺加工而成(或经原料预处理、预煮、磨浆、过滤、调配、均质、灌装、高温灭菌(或超高温灭菌、无菌灌装)工艺加工而成)的复合蛋白饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定,参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的要求。

河南叮当牛食品有限公司

2017年07月07日

QB