



413340S-2018



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0023S-2018

复合蛋白饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS0023S-2015(备案号：411935S-2015)。

H N

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、检验方法、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（经过滤、一级或二级反渗透）为主要原料，加入核桃仁、花生仁（以上两种原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）、绿豆，黑大豆，小米，燕麦（以上四种原料经清洗、打浆、过滤、煮浆）或麦片、燕麦粉、白砂糖、果葡糖浆、乳粉、食用盐、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、复合稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯或单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂）、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、五谷香精、麦香香精、牛奶香精、红豆香精）中的几种，经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.7\%$ 的饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.5 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.6 复合稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、五谷香精、麦香香精、牛奶香精、红豆香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 黑大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.27 麦片、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.28 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品特有的香气，无异味	
滋 味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检验方法
蛋白质, g/100mL	≥ 0.7	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法) , %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	6~8	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

锡（以 Sn 计）*，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
铁（以 Fe 计）*，mg/kg	≤	15	GB 5009.90
锌（以 Zn 计）*，mg/kg	≤	5.0	GB 5009.14
铜（以 Cu 计）*，mg/kg	≤	5.0	GB 5009.13
锌铁铜总和（以 Zn、Fe、Cu 计）*，mg/L	≤	20	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
钙**，mg/kg		160~1350	GB 5009.92

* 为易拉罐产品检验项目，** 为添加了碳酸钙产品的检验项目。

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌*，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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

*项目严于食品安全国家标准 GB 7101。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤、一级或二级反渗透）为主要原料，加入核桃仁、花生仁（以上两种原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）、绿豆，黑大豆，小米，燕麦（以上四种原料经清洗、打浆、过滤、煮浆）或麦片、燕麦粉、白砂糖、果葡糖浆、乳粉、食用盐、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、复合稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯或单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂）、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、五谷香精、麦香香精、牛奶香精、红豆香精）中的几种，经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.7\%$ 的饮料。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》指定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司

QB