



411292S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0019S-2018

---

# 复合蛋白固体饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段省委、张娟红。

H N

Q B

# 复合蛋白固体饮料

## 1 范围

本标准规定了复合蛋白固体饮料的分类、要求、试检方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以浓缩乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆磷脂、葡萄糖酸亚铁、牛初乳粉为原料，添加维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糊精、牛磺酸、低聚果糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）为辅料，经配料、混合、装袋、包装加工制成的复合蛋白固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.5 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	疏松均匀的粉末，冲溶后为混悬液	冲调或冲泡后具有该产品应有的性状、色泽、气味和滋味，无外来杂质。
色泽	具有该产品固有的色泽	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味、气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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/100g	≥	6.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg (仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	≤	0.3	GB/T 5009.140
牛磺酸, g/kg (仅适用于添加牛磺酸的产品)		1.1-1.4	GB 5009.169
维生素C, mg/kg (仅适用于添加维生素C的产品)		1000-2250	GB 5009.86
免疫球蛋白(IgG), % (仅适用于添加牛初乳粉的产品)	≥	1	GB/T 5009.194
铁 (以Fe计), mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸亚铁的产品)		95-220	GB 5009.90
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、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 H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以浓缩乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆磷脂、葡萄糖酸亚铁、牛初乳粉为原料，添加维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糊精、牛磺酸、低聚果糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）为辅料，经配料、混合、装袋、包装加工制成的复合蛋白固体饮料。

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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准制订了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了复合蛋白固体饮料的分类、要求、试检方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司