



412458S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2018

复合蛋白饮品

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

H N

Q B

复合蛋白饮品

1 范围

本标准规定了复合蛋白饮品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、白砂糖、花生酱、全脂奶粉、核桃粉（仁）为原料，添加碳酸钙、固体麦精（大麦、麦芽、酶制剂（ α -淀粉酶、 β -葡聚糖酶（强效复配 Plus MG 型）））、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、复配稳定剂（三聚磷酸钠、氯化钾、黄原胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（芝麻香精、花生香精、核桃香精、红枣香精、牛奶香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的复合蛋白饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.4 核桃粉（仁）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.8 固体麦精应符合附录 A 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.16 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.21 芝麻香精、花生香精、核桃香精、红枣香精、牛奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 氯化钾应符合 GB 25585 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 态	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀现象	

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
	花生核桃复合蛋白 饮品（强化型）	花生核桃复合蛋 白饮品（红枣味）	
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	4.0		GB/T 12143
pH	6.7~8.0		GB 5009.237
钙，mg/kg	160~1350	/	GB 5009.92
蛋白质，% \geq	0.7		GB 5009.5
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.6		GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg \leq	0.3		GB/T 5009.140
三聚磷酸钠（以 PO_4^{3-} 计），g/kg \leq	5.0		GB 5009.256
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L \leq	20		GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90

总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
° 仅适用于金属罐装产品。			
*指标为严于食品安全国家标准指标 GB 2762。			

2.4 微生物指标

2.4.1 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 12695 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；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、蛋白质、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

A.1 固体麦精

A1.1 定义：以大麦、麦芽为原料，破碎、调浆后，加入 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、 β -葡聚糖酶（强效复配 Plus MG 型）(Ceremix Plus MG)（ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens* 和地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、蛋白酶 Protease（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、 β -葡聚糖酶 beta-glucanase（来源于孤独腐质霉 *Humicolainsolens*）和木聚糖酶 Xylanase（来源于孤独腐质霉 *Humicolainsolens*）），经糖化、分离、浓缩、真空干燥、包装制成的固体麦精。

A1.2 质量要求：应符合表 A1.2.1、表 A1.2.2 的要求。参考供应商资料，备案号：QB64/0463S-2016（吴忠市泰利丰食品饮料有限公司）

表 A1.2.1 感官要求

项目	要求
外观	淡黄色至黄色粉末，溶解后允许有少量可碾碎的黑点，无肉眼可见外来杂质
气味	具有典型的令人愉快的麦芽香味
滋味	具有典型的甜中微苦麦芽香味，无异味

表 A1.2.2 理化指标

项目	指标
比容, mL/100g	180~350
干物质, %	—
水分, %	≤ 3.5
灰分, %	≤ 2.7
还原糖（以葡萄糖计）, %	39.0~52.0
pH 值（10%溶液）	≥ 5.0
酸度（mL NaOH/100g）	≤ 25.0
EBC 色度（10%溶液）	5.0~20.0
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.5

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、白砂糖、花生酱、全脂奶粉、核桃粉（仁）为原料，添加碳酸钙、固体麦精（大麦、麦芽、酶制剂（ α -淀粉酶、 β -葡聚糖酶（强效复配 Plus MG 型）））、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、复配稳定剂（三聚磷酸钠、氯化钾、黄原胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（芝麻香精、花生香精、核桃香精、红枣香精、牛奶香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的复合蛋白饮品。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/T 10789《饮料通则》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了复合蛋白饮品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、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。

漯河市永利食品有限公司