



412816S-2018



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0006S-2018

---

# 复合蛋白饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 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替代 Q/HDS 0006S-2018（备案号：410757S-2018）。

# 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(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)、白砂糖、黑糖、核桃仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、花生仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)或花生酱、白芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、黑芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、腰果仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、杏仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、巴旦木(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、松籽仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、红豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、黑米(经烘烤、粉碎、糊化)、全脂乳粉、椰子浆、可可液块、可可粉、炼乳、浓缩果汁(芒果浓缩汁、桃浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、香蕉浓缩汁、蓝莓浓缩汁)、椰纤果(或不添加)中的几种为主要原料,辅以稳定剂(黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、羧甲基纤维素钠)、磷脂(60mg/100mL)、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、碳酸氢钠、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、巧克力香精、黑糖香精、杏仁香精、燕麦香精、芒果香精、桃香精、百香果香精、红枣香精、香蕉香精、蓝莓香精、椰子香精)中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺加工而成的复合蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 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 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 白芝麻、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 腰果仁应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 松籽仁应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 牛奶香精、花生香精、核桃香精、红豆香精、绿豆香精、芝麻香精、巧克力香精、黑糖香精、杏仁香精、燕麦香精、芒果香精、桃香精、百香果香精、红枣香精、香蕉香精、蓝莓香精、椰子香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.29 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.30 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.32 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 芒果浓缩汁、桃浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、香蕉浓缩汁、蓝莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.37 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.38 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 椰纤果应符合 NY/T 1522 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，均匀一致，允许有少量原料沉淀和脂肪上浮		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
色泽	花生牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色	
	绿豆牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色，略带绿色	
	红豆牛奶复合蛋白饮料	呈乳状，浅红色	
	黑芝麻花生牛奶复合蛋白饮料	呈乳状，浅黑色	
	核桃牛奶复合蛋白饮料（无糖型）	呈乳白色	
	核桃牛奶复合蛋白饮料（加钙型）	呈乳白色	
	巧克力核桃复合蛋白饮料	呈微红色	
	燕麦核桃牛奶复合蛋白饮料	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	
	燕麦杏仁牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色，略带黄色	
	燕麦黑芝麻牛奶复合蛋白饮料	呈浅黑色	
	燕麦椰子牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色，略带黄色	
	燕麦牛奶复合蛋白饮料（无糖型）	呈乳白色，略带黄色	
	黑糖花生牛奶复合蛋白饮料	呈浅褐色	
	果仁核桃牛奶复合蛋白饮料	呈乳白色	
	黑糖腰果牛奶复合蛋白饮料	呈浅褐色	
	黑糖杏仁牛奶复合蛋白饮料	呈浅褐色	
	黑糖核桃牛奶复合蛋白饮料	呈浅褐色	
	椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料（芒果桃味）	呈乳白色	
	核桃乳牛奶复合蛋白饮料（红枣味）	呈乳白色	
椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料（香蕉味）	呈乳白色		
椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料（蓝莓味）	呈乳白色		
椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料（百香果味）	呈乳白色		
椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料（芒	呈乳白色		

	蜜桃味)	
	花生乳牛奶复合蛋白饮料(红枣味)	呈乳白色
	椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(香蕉味)	呈乳白色
	椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(蓝莓味)	呈乳白色
	椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(百香果味)	呈乳白色
气、滋味	花生牛奶复合蛋白饮料	具有烤花生的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	绿豆牛奶复合蛋白饮料	具有绿豆花生的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	红豆牛奶复合蛋白饮料	具有红豆花生的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	黑芝麻花生牛奶复合蛋白饮料	具有黑芝麻花生的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	核桃牛奶复合蛋白饮料(无糖型)	具有核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	核桃牛奶复合蛋白饮料(加钙型)	具有核桃的香浓气、滋味; 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、滋味; 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、滋味, 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、滋味, 口感香甜, 无异味
	燕麦杏仁牛奶复合蛋白饮料	具有燕麦杏仁的香浓气、滋味, 口感香甜, 无异味
	燕麦黑芝麻牛奶复合蛋白饮料	具有燕麦黑芝麻的香浓气、滋味, 口感香甜, 无异味
	燕麦椰子牛奶复合蛋白饮料	具有燕麦椰子的香浓气、滋味, 口感香甜, 无异味
	燕麦牛奶复合蛋白饮料(无糖型)	具有燕麦的香浓气、滋味, 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、滋味, 口感香甜, 无异味
	果仁核桃牛奶复合蛋白饮料	具有果仁核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	黑糖腰果牛奶复合蛋白饮料	具有黑糖腰果的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	黑糖杏仁牛奶复合蛋白饮料	具有黑糖杏仁的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	黑糖核桃牛奶复合蛋白饮料	具有黑糖核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料(芒果蜜桃味)	具有芒果桃核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
	核桃乳牛奶复合蛋白饮料(红枣味)	具有红枣核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味
椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料(香蕉味)	具有香蕉核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味	
椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料(蓝莓味)	具有蓝莓核桃的香浓气、滋味; 口感香甜, 无异味	

椰汁核桃乳牛奶复合蛋白饮料(百香果味)	具有百香果核桃的香浓气、滋味；口感香甜，无异味
椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(芒果桃味)	具有芒果桃花生的香浓气、滋味；口感香甜，无异味
花生乳牛奶复合蛋白饮料(红枣味)	具有红枣花生的香浓气、滋味；口感香甜，无异味
椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(香蕉味)	具有香蕉花生的香浓气、滋味；口感香甜，无异味
椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(蓝莓味)	具有蓝莓花生的香浓气、滋味；口感香甜，无异味
椰汁花生乳牛奶复合蛋白饮料(百香果味)	具有百香果花生的香浓气、滋味；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

QB

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	3.0	GB/T 12143
pH 值		6.8~8.0	GB 5009.237
蛋白质，g/100g	≥	0.7	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	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/kg	≤	0.2	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.12	GB 22255
氰化物 <sup>c</sup> （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
钙 <sup>a</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 <sup>b</sup> （以 Zn 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 <sup>b</sup> （以 Fe 计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

注：标注“\*”项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；带“a”项仅限加钙型产品检验；带“b”项仅限易开三片罐包装产品检验此项目；带“c”项仅限添加杏仁的产品检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌要求，其检验方法按照 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 和 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

出厂检验项目为：感官要求、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(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)、白砂糖、黑糖、核桃仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、花生仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)或花生酱、白芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、黑芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、腰果仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、杏仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、巴旦木(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、松籽仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、红豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、黑米(经烘烤、粉碎、糊化)、全脂乳粉、椰子浆、可可液块、可可粉、炼乳、浓缩果汁(芒果浓缩汁、桃浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、香蕉浓缩汁、蓝莓浓缩汁)、椰纤果(或不添加)中的几种为主要原料,辅以稳定剂(黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、羧甲基纤维素钠)、磷脂(60mg/100mL)、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、碳酸氢钠、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、巧克力香精、黑糖香精、杏仁香精、燕麦香精、芒果香精、桃香精、百香果香精、红枣香精、香蕉香精、蓝莓香精、椰子香精)中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、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 GB 2762 的规定。

河南叮当牛食品有限公司