



412754S-2018



正阳新地食品工业有限公司企业标准

Q/ZXD 0001S-2018

花生蛋白饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

正阳新地食品工业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由正阳新地食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：河南农业大学、正阳新地食品工业有限公司。

本标准主要起草人：王娜，孙灵霞，李广海，李正邦。

H N

Q B

花生蛋白饮料

1 范围

本标准规定了花生蛋白饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、花生仁（花生经挑选、焙烤、脱红衣、浸泡、冲洗、加水磨浆）为主要原料，添加浓缩石榴汁、浓缩红枣汁、红小豆（挑选、浸泡、熟制、加水磨浆）、白砂糖、红糖、三氯蔗糖、碳酸氢钠、微晶纤维素、结冷胶、三聚磷酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、木薯变性淀粉、明胶中的几种，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的花生蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 红糖应符合 GB 13104 和 QB/T 4561 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.6 浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩石榴汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 明胶应符合 QB/T 4087 和 GB 6783 的规定。
- 2.1.20 木薯变性淀粉应符合 GB 31637 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	呈均匀乳状液体，久置后允许有少量的沉淀和脂肪上浮，但经摇动后呈原有的均匀状态	随机从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光
色泽	具有产品应有的色泽	

气、 滋味	石榴花生蛋白饮料	具有花生仁和石榴固有的气味和滋味，无异味	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
	红豆红枣花生蛋白饮料	具有花生仁、红小豆和红枣固有的气味和滋味，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	≥	0.5	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	4.0	GB/T 12143
pH值 (20℃)		6.0~8.0	GB/T 5750.4
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
锡 ^a (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
2、a仅适用于镀锡罐装饮料。
3、b仅适用于金属罐装饮料。

2.4 微生物限量

2.4.1 玻璃瓶装产品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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
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
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

a. 样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。

2.4.2 金属罐装产品微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数（非商业无菌的产品）、大肠菌群（非商业无菌的产品）、商业无菌（商业无菌的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

花生蛋白饮料是以生活饮用水、花生仁（花生经挑选、焙烤、脱红衣、浸泡、冲洗、加水磨浆）为主要原料，添加浓缩石榴汁、浓缩红枣汁、红小豆（挑选、浸泡、熟制、加水磨浆）、白砂糖、红糖、三氯蔗糖、碳酸氢钠、微晶纤维素、结冷胶、三聚磷酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、木薯变性淀粉、明胶中的几种，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的。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》和GB/T 10789《饮料通则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正阳新地食品工业有限公司

H N

Q B