



410229S-2019



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS0018S-2019

---

# 复合蛋白饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 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。

本标准起草人：郭笑丹、崔风勤。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS0018S-2018《复合蛋白饮料》（标准备案号：411781S-2018，2018-6-14 发布实施）。

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（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱（或黑花生酱、红花生酱）、全脂乳粉、木糖醇、核桃粉（仁）、蜂蜜、黑芝麻酱、黑豆粉、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、胭脂树橙（又名红木素）、食用香精]、酶解燕麦粉（燕麦、三聚磷酸钠）、固体麦精{大麦、麦芽、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、 $\beta$ -葡聚糖酶(强效复配 Plus MG 型)(Ceremix Plus MG) ( $\alpha$ -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*)、 $\beta$ -葡聚糖酶 beta-glucanase(来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*) 和木聚糖酶 Xylanase(来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*) ]} 为原料,添加食用盐、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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)、复配稳定剂2(单硬脂酸甘油酯、黄原胶、微晶纤维素)、乙基麦芽酚、碳酸钙、香兰素、食用香精(芝麻香精、鲜奶香精、花生香精、奶糖香精、麦香香精、燕麦香精、浓香麦片香精、牛奶香精、纯奶香精、核桃香精)中的一种或几种,经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的复合蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 花生酱、黑花生酱、红花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。

2.1.4 核桃粉(仁)应符合 LY/T1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 黑豆粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.8 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 酶解燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.13 固体麦精应符合附录 A 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.27 芝麻香精、鲜奶香精、花生香精、奶糖香精、麦香香精、燕麦香精、浓香麦片香精、牛奶香精、纯奶香精、核桃香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.28 复配稳定剂应符合 GB 26687 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	将样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，允许有少量原料物质沉淀	

## 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	
	核 桃 花 生 复 合 蛋 白 饮 料	燕 麦 花 生 牛 奶 复 合 蛋 白 饮 料	钙 强 化 无 糖 复 合 蛋 白 饮 料	核 桃 花 生 牛 奶、 花 生 牛 奶、 三 黑 核 桃 牛 奶、 三 红 核 桃 牛 奶		
总糖（以还原糖计），g/100mL	≤	/	/	0.5	/	GB 5009.7
钙，mg/kg	/	/	160~1350	/	/	GB 5009.92
蛋白质，g/100mL	≥	0.7			/	GB 5009.5
脂肪，g/100mL	≥	1.0			/	GB 5009.6
阿斯巴甜（含苯丙氨酸），g/kg	≤	/	/	0.6	/	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤	/	0.25	0.25	/	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	/	/	0.2	/	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	0.3	/	0.3	GB/T5009.140
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	/	0.65	/	0.65	GB 5009.97
三聚磷酸钠（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg	≤	5.0			/	GB 5009.256
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2			/	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。						

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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, /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
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。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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，加入酶制剂 {  $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、 $\beta$ -葡聚糖酶(强效复配 Plus MG 型) (Ceremix Plus MG)（ $\alpha$ -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*）、 $\beta$ -葡聚糖酶 beta-glucanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*）和木聚糖酶 Xylanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*） }，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	指标
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, %	$\leq 3.5$
灰分, %	$\leq 2.7$
还原糖（以葡萄糖计）, %	39.0~52.0
pH 值（10%溶液）	$\geq 5.0$
酸度（mL NaOH/100g）	$\leq 25.0$
EBC 色度（10%溶液）	5.0~20.0
总砷（以 As 计）, mg/kg	$\leq 0.5$
铅（以 Pb 计）, mg/kg	$\leq 0.5$

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱（或黑花生酱、红花生酱）、全脂乳粉、木糖醇、核桃粉（仁）、蜂蜜、黑芝麻酱、黑豆粉、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（部分氢化）、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、胭脂树橙（又名红木素）、食用香精]、酶解燕麦粉（燕麦、三聚磷酸钠）、固体麦精{大麦、麦芽、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、 $\beta$ -葡聚糖酶（强效复配 Plus MG 型）(Ceremix Plus MG)（ $\alpha$ -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*）、 $\beta$ -葡聚糖酶 beta-glucanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*）和木聚糖酶 Xylanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*）]}]为原料，添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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）、复配稳定剂 2（单硬脂酸甘油酯、黄原胶、微晶纤维素）、乙基麦芽酚、碳酸钙、香兰素、食用香精（芝麻香精、鲜奶香精、花生香精、奶糖香精、麦香香精、燕麦香精、浓香麦片香精、牛奶香精、纯奶香精、核桃香精）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》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料分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。