



410269S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0034S-2019

---

# 白蛋白肽饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

H N

Q B

# 白蛋白肽饮料

## 1 范围

本标准规定了白蛋白肽饮料的要求，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、白蛋白肽、枸杞汁、枣汁、蜂蜜为原料，添加木糖醇、白砂糖、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（红枣香精、增甜 C 香精）中的几种，经调配、灌装、高温灭菌工艺制成的白蛋白肽饮料。

## 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 白蛋白肽应符合 Q/ZSDQ 0005S 的规定，见附录 A。
- 2.1.3 枣汁、枸杞汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 食用香精（红枣香精、增甜 C 香精）应符合 GB 30616 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	均匀透明的液体，久置后允许有少量的沉淀	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。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽（深棕色）	
气味	具有该产品应有的气味，有枣香味、无异嗅	
滋味	具有该产品应有的滋味，酸甜适宜，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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH值	3~6	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
蛋白质，g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
肽（以干基计），g/kg	≥ 3.0	GB/T 22492 附录B
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL <sup>1</sup>	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				
注：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 和 GB 12695 的规定。

#### 2.7 其他要求

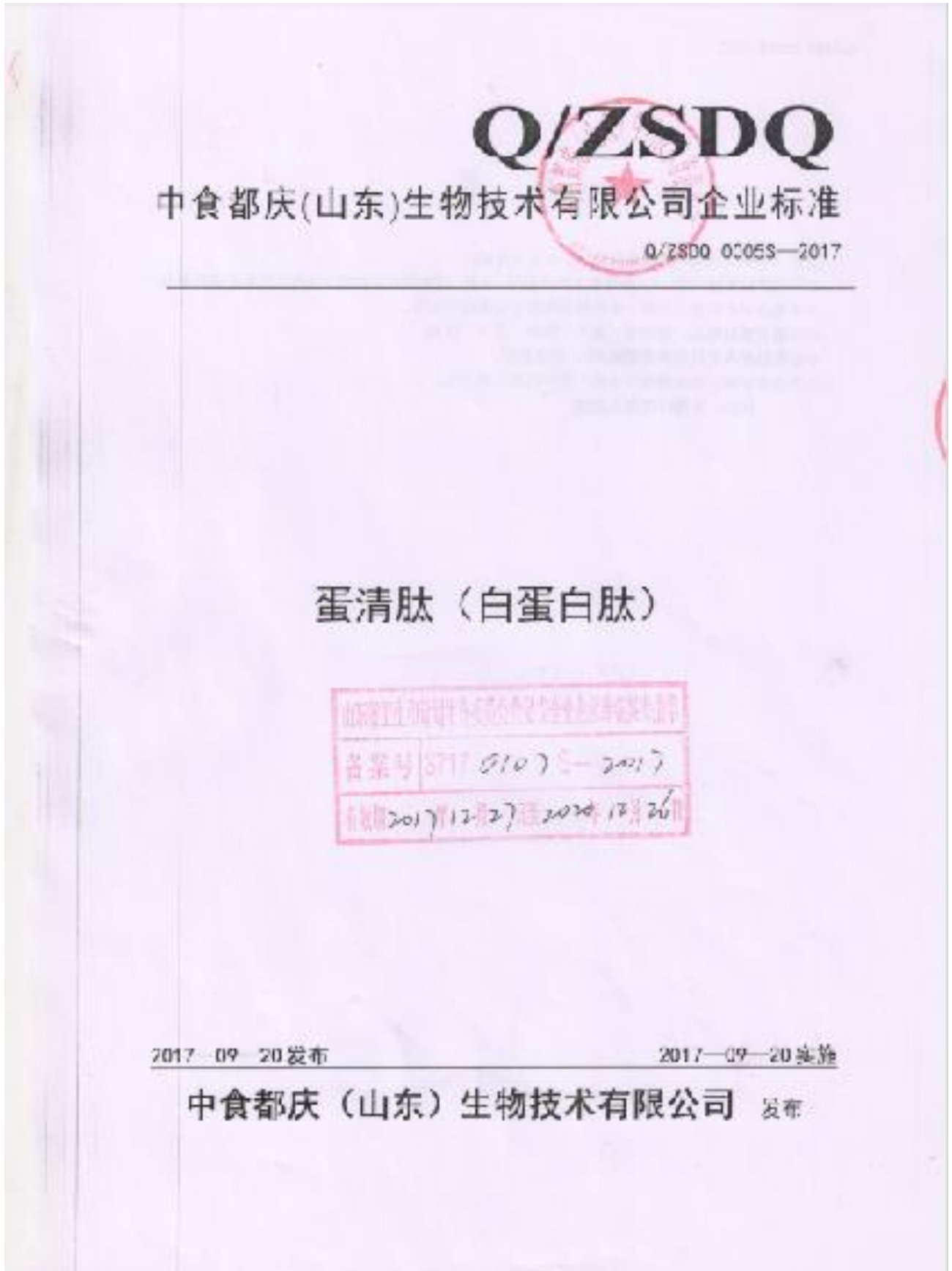
食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、pH 值、总酸、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

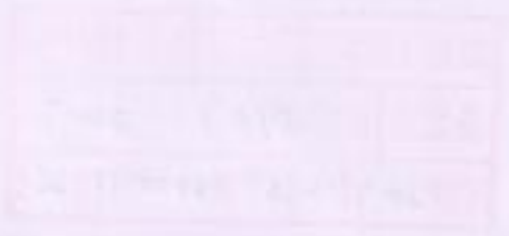
白蛋白肽参照的企业标准 (Q/ZSDQ 0005S 蛋清肽 (白蛋白肽))



Q/SLRJ 0034S-2019

### 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
 本标准严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的格式进行编写。  
 本标准由中食部队（山东）生物技术有限公司提出并起草。  
 本标准主要起草人：张孝军 张千 谷伟 王芳 生旭。  
 本标准自发布之日起有效期3年，到期复审。  
 生产企业名称：中食部队（山东）生物技术有限公司。  
 地址：定陶区陈寨工业园。



中食部队（山东）生物技术有限公司  
 中食部队（山东）生物技术有限公司

2/200 00055 2017

## 蛋清肽（白蛋白肽）

### 1 范围

本标准规定了我公司生产的蛋清肽（白蛋白肽）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡蛋白粉为主要原料，经食品级添加剂白醋，经调味、酶解、分离、过滤、浓缩等工艺生产而成的蛋清肽（白蛋白肽）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6343 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16740 食品安全国家标准 复配食品

GB/T201492 大豆肽粉

GB 1806-174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 28060 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1067 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第125号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/SLRJ 00055 鸡蛋白粉

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 鸡蛋白粉

Q/SLRJ 0034S-2019

应符合GB 13008的规定。

### 3.1.2 圆白磷

应符合GB 13008.174的规定。

### 3.1.3 三磷酸水

应符合GB 5749的规定。

### 3.2 生产工艺

原料→调浆→发酵→大面→分离→过滤→干燥→灭菌→干燥→包装→成品

### 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	干燥块状，无结块现象
颜 色	白色或浅黄色
混 浊 与 气 味	具有产品特有的酸味或气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见外来物质

### 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
总氮含量（以干基计）/（g/100g）	≥	80.0
总磷含量（以干基计）/（g/100g）	≥	30.0
排0分子部小于2000的蛋白质水解物所占比例 /（g/100g）	≥	80.0
水分/（g/100g）	≤	1.0
灰分/（g/100g）	≤	1.5
砷（As）/（mg/kg）	≤	3.0
铅（Pb）/（mg/kg）	≤	3.0

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	
菌落总数/（cfu/g）	≤	1000
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.95
霉菌/酵母菌/（cfu/g）	≤	50
管状发酵	≤	0/25g
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g

### 3.6 净含量及允差规定

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

### 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂用量应符合相应的标准和规定。

2

- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂的公告的规定。
- 5 生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
- 6 检测方法
- 6.1 感官检验  
把适量样品平摊在白色瓷盘中, 在日光处观察色泽和外观。
- 6.2 理化检验
- 6.2.1 灰分  
按 GB/T 22042 规定的方法附录 3 方法测定。
- 6.2.2 相对分子量分布  
按 GB/T 22092 规定的方法附录 4 方法测定。
- 6.2.3 水分  
按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 6.2.4 蛋白质  
按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 6.2.5 淀粉  
按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 6.2.6 总磷  
按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 6.2.7 糖  
按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.3 微生物检验
- 6.3.1 菌落总数  
按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 6.3.2 大肠菌群  
按 GB 4789.3 规定的方法检验。
- 6.3.3 霉菌、酵母菌  
按 GB 4789.18 规定的方法检验。
- 6.3.4 沙门氏菌  
按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 6.3.5 金黄色葡萄球菌  
按 GB 4789.10 规定的方法检验。
- 6.4 净含量检验  
按 JJF 1070 规定的方法进行。
- 7 检验规则
- 7.1 抽样  
同批次, 一次抽样为一批, 每批按 5/100 随机抽样, 但每批不应少于 18 斗。
- 7.2 出厂检验
- 7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验, 并签发合格证, 方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目包括: 感官检验、净含量、水分、蛋白质、灰分、淀粉、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌。
- 7.3 型式检验

3/2500 03026-2017

7.3 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验在生产时定期进行，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与二次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 7.4 判定规则

##### 7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，则该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可增加抽样复检，复检后仍不符合本标准，则该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，则该批产品为不合格品，不予复检。

##### 7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，则判定该产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判定该产品为不合格品。

#### 8 标志、包装、运输、贮存

##### 8.1 标志

产品包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718、GB 28057、《食品标签通则》的规定。

##### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 5687 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装应牢固、防潮、整齐、美观，无异味，便于装卸、仓储和运输。

##### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

##### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，远离热源存放，不得与有毒、有害、有异味、具挥发性、易腐蚀的物质混存。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白蛋白肽、枸杞汁、枣汁、蜂蜜为原料，添加木糖醇、白砂糖、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（红枣香精、增甜 C 香精）中的几种，经调配、灌装、高温灭菌工艺制成的白蛋白肽饮料。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，参照相关国标 GB/T 10789《饮料通则》的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。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B