



410004S-2019



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0006S-2019

复合蛋白粉固体饮料

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红青。

H N

Q B

复合蛋白粉固体饮料

1 范围

本标准规定了复合蛋白粉固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白粉(经过高温工艺处理消除抗营养因子)、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糊精为主要原料,加入乳酸亚铁、乙基麦芽酚、乳酸钙、葡萄糖酸锌、海洋鱼低聚肽粉、大豆肽粉、蜂蜜、麦芽、阿胶、山楂、鸡内金、大枣、枸杞子、山药、莲子、核桃、茯苓、酸枣仁、陈皮、猴头菇、牛磺酸、叶酸、烟酸、维生素 A(视黄醇)、维生素 D₂(麦角钙化醇)、维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)、维生素 C(抗坏血酸)、维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂(核黄素)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、低聚半乳糖、低聚果糖中的几种为辅料,其中麦芽、阿胶、山楂、鸡内金、大枣、枸杞子、核桃、山药、莲子、茯苓、酸枣仁、陈皮、猴头菇经水煮提取、过滤、浓缩,经配料、混合、制粒、干燥、包装而制成的复合蛋白粉固体饮料

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合的 GB/T20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.8 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.9 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 核桃应符合 DB13/T 918 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.15 维生素 A(视黄醇)应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.19 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.21 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版（二部）的规定。
- 2.1.23 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.24 低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.26 麦芽、阿胶、山楂、鸡内金、大枣、枸杞子、山药、莲子、茯苓、酸枣仁、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版（一部）的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 猴头菇应符合 GB 7096 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	细颗粒状		从样品中分别取出固体饮料，倒入洁净烧杯中，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	乳清蛋白钙固体饮料	乳白色	
	乳清蛋白铁固体饮料	乳白色	
	乳清蛋白锌固体饮料	乳白色	
	乳清蛋白粉多维多矿固体饮料	乳白色	
	复合乳清蛋白粉固体饮料	浅棕色	
	阿胶蛋白粉固体饮料	浅棕色	
气、滋味	具有本品应有的乳香气，味甜、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
钙, mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
铁, mg/kg		95~220	GB 5009.90
锌, mg/kg		60~180	GB 5009.14
维生素A, μg/kg		4000~17000	GB 5009.82
维生素D, μg/kg		10~20	GB 5009.82
维生素B ₁ , mg/kg		9~22	GB 5009.84
维生素B ₂ , mg/kg		9~22	GB 5009.85
维生素C, mg/kg		1000~2250	GB 5009.86
维生素B ₆ , mg/kg		7~22	GB 5009.154
维生素B ₁₂ , μg/kg		10~66	GB/T 5009.217
维生素E, mg/kg		76~180	GB 5009.82
烟酸(烟酰胺), mg/kg		110~330	GB 5009.89
叶酸, μg/kg		600~6000	GB 5009.211
牛磺酸, g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
蛋白质, g/100g	≥	8	GB 5009.5
溶解时限, S	≤	60.0	QB/T 3623
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注:展青霉素检验仅适用于阿胶蛋白粉固体饮料;钙的检验适用于乳清蛋白钙固体饮料、乳清蛋白粉多维多矿固体饮料、复合乳清蛋白粉固体饮料、阿胶蛋白粉固体饮料;锌的检验适用于乳清蛋白锌固体饮料、乳清蛋白粉多维多矿固体饮料、复合乳清蛋白粉固体饮料、阿胶蛋白粉固体饮料;铁的检验适用于乳清蛋白铁固体饮料、乳清蛋白粉多维多矿固体饮料、复合乳清蛋白粉固体饮料、阿胶蛋白粉固体饮料			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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 为物生物指标的最高安全限量值。</p> <p>* 霉菌指标值严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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 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; 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合蛋白粉固体饮料是以大豆蛋白粉(经过高温工艺处理消除抗营养因子)、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糊精为主要原料,加入乳酸亚铁、乙基麦芽酚、乳酸钙、葡萄糖酸锌、海洋鱼低聚肽粉、大豆肽粉、蜂蜜、麦芽、阿胶、山楂、鸡内金、大枣、枸杞子、山药、莲子、核桃、茯苓、酸枣仁、陈皮、猴头菇、牛磺酸、叶酸、烟酸、维生素 A (视黄醇)、维生素 D₂ (麦角钙化醇)、维生素 E (d1- α -醋酸生育酚)、维生素 C (抗坏血酸)、维生素 B₁ (盐酸硫胺)、维生素 B₂ (核黄素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂ (氰钴胺)、低聚半乳糖、低聚果糖中的几种为辅料,其中麦芽、阿胶、山楂、鸡内金、大枣、枸杞子、核桃、山药、莲子、茯苓、酸枣仁、陈皮、猴头菇经水煮提取、过滤、浓缩,经配料、混合、制粒、干燥、包装而制成。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》、GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 29602《固体饮料》、QB/T 3623《果香型固体饮料》、NY/T 1323《绿色食品 固体饮料》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提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司

QB