



410061S-2019



上海仙代生物科技（商丘）有限公司企业标准

Q/SXS 0021S-2019

---

# 膳食纤维大豆肽饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

上海仙代生物科技（商丘）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》编写。

本标准由上海仙代生物科技（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江恒宇。

H N

Q B

# 膳食纤维大豆肽饮料

## 1 范围

本标准规定了膳食纤维大豆肽饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、大豆低聚肽（大豆肽粉）、胶原蛋白肽、低聚木糖、低聚果糖、低聚甘露糖、柠檬酸为原料，经称量、溶解、配置、过滤、灌装、灭菌（100℃、15分钟）、灯检、包装加工而成的膳食纤维大豆肽饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 大豆低聚肽（大豆肽粉）应符合GB/T 22492的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。

2.1.4 低聚木糖应符合GB/T 35545和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合GB/T 23528和关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告（2012年第6号）的规定。

2.1.6 低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235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	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，酸甜可口，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
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
膳食纤维，g/100mL	≥ 2.0	GB 5009.88
肽含量，g/100mL	≥ 1.0	GB/T 22492

\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 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
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				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;  
2: 带\*为严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、大豆低聚肽（大豆肽粉）、胶原蛋白肽、低聚木糖、低聚果糖、低聚甘露糖、柠檬酸为原料，经称量、溶解、配置、过滤、灌装、灭菌（100℃、15 分钟）、灯检、包装加工而成的膳食纤维大豆肽饮料。

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《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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

上海仙代生物科技（商丘）有限公司

H N

Q B