



410943S-2019



洛阳福切尔生物科技有限公司企业标准

Q/FQE 0002S-2019

麦胚蛋白饮液

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

洛阳福切尔生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳福切尔生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南科普特医药科技研究院有限公司、洛阳福切尔生物科技有限公司、河南工业大学。

本标准主要起草人：黄继红、侯银臣、王春阳、冯军伟、孙婕。

H N

Q B

麦胚蛋白饮料

1 范围

本标准规定了麦胚蛋白饮料的分类、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。

本标准适用于以小麦胚芽粉、食用盐（添加或不添加）为原料，经加水提取、过滤、浓缩，加入麦芽糖醇、红枣粉、酵母β-葡聚糖中的一种或几种，调配、过滤除菌、罐装而成的麦胚蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.5 红枣粉应符合的 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 酵母β-葡聚糖应符合 QB/T 4572 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	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。
色泽	棕色	
气味	具有产品应有的气味，无异嗅	
滋味	具有产品应有的滋味，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
可溶性固形物/(g/100mL)	≥ 8.0	GB/T 12143
蛋白质/(g/100mL)	≥ 5.0	GB 5009.5
锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤ 150.0	GB 5009.16
铅*(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.12

* 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
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中的平板计数法
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GB 4789.1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、蛋白质、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

麦胚蛋白饮料是以小麦胚芽粉、食用盐（添加或不添加）为原料，经加水提取、过滤、浓缩，加入麦芽糖醇、红枣粉、酵母β-葡聚糖中的一种或几种，调配、过滤除菌、罐装而成。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》和 GB/T 31326《植物饮料》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。

洛阳福切尔生物科技有限公司

H N

Q B