



416616S-2020



漯河市创亿食品有限公司企业标准

Q/LCS 0005S-2020

---

# 复合蛋白饮料

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

漯河市创亿食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市创亿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢勇超、梁晓芳、霍胜伟。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为原料，加入乳粉和坚果籽类酱（核桃酱、花生酱、杏仁酱中的一种或几种）、燕麦粉中的一种或几种，加入白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、琼脂、三聚磷酸钠中的几种）、六偏磷酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、即食燕窝、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、食用盐、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁、食品用香精（鲜奶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、麦香香精、酸奶香精、红枣香精、枸杞香精、燕麦香精中的一种或几种）中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装（或罐装后杀菌）、包装而成的复合蛋白饮料。

根据添加原料不同分为：核桃复合蛋白饮料、杏仁复合蛋白饮料、红枣枸杞复合蛋白饮料、花生复合蛋白饮料、核桃花生复合蛋白饮料、燕窝燕麦复合蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 鲜奶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、麦香香精、酸奶香精、红枣香精、枸杞香精、燕麦香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 坚果籽类酱应符合 Q/JJH 0005S（附录 A）的规定。
- 2.1.22 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 即食燕窝应符合 T/CPCS 001 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.27 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 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，均匀一致	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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和脂肪上浮	

## 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
pH 值	5.5~8.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143

蛋白质, g/100g	≥	0.7	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
钙 <sup>b</sup> (以Ca计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
锌 <sup>b</sup> (以Zn计), mg/kg		3.0~20	GB 5009.14
铁 <sup>b</sup> (以Fe计), mg/kg		10~20	GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20(仅适用于采用金属罐包装的产品)	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡(以Sn计), mg/kg	≤	150(仅适用于采用金属罐包装的产品)	GB 5009.16
氰化物(以HCN计), mg/L	≤	0.05(仅适用添加杏仁酱的产品)	GB 5009.36
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0(仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验; b 仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	0	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注: 1、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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；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、蛋白质、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

04. 05. 02. 04

**Q/XYTL**

**石家庄小样调味品食品有限公司企业标准**

Q/XYTL 0002S-2019  
代替Q/XYTL 0002S-2017

**坚果籽类酱  
和调配坚果籽类酱**

备案号: 130004S-2020  
备案日期: 2020年01月02日  
有效日期: 2025年01月01日



2019-09-10 发布

2019-09-10 实施

**石家庄小样调味品食品有限公司 发布**

Q/JH 0005S-2020

Q/XYTL 0002S-2019

## 坚果籽类酱和调配坚果籽类酱

### 1 范围

本标准规定了坚果籽类酱和调配坚果籽类酱的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于坚果籽类酱和调配坚果籽类酱的生产销售和产品检验。

### 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/T 317 白砂糖
- GB 13652 大豆
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中锆的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 11764 葵花籽  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 16325 干果食品卫生标准  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB/T 22493 大豆蛋白粉  
 GB 28050 食品安全国家标准 包装食品营养标签通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 LS/T 3311 花生酱  
 LS/T 3220 芝麻酱  
 LS/T 3260 燕麦米  
 LY/T 1922 核桃仁  
 NY/T 599 红小豆

国家质量监督检验检疫总局令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123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》

### 3 产品分类

#### 3.1 坚果酱（核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱）

脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁中的一种为原料，经挑选、烘烤、冷却、研磨，经均质、灌装而成的不添加任何辅料的食物原料用酱状产品。

#### 3.2 籽类酱

##### 3.2.1 不加油籽类酱（南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱）

南瓜籽仁酱或葵花籽仁为原料，经挑选、烘烤、冷却、研磨，经均质、灌装而成的不添加任何辅料的食物原料用酱状产品。

##### 3.2.2 加油籽类酱（黄豆酱、黑豆酱）

黄豆或黑豆为原料，经挑选、烘烤、冷却、脱皮、打粉、研磨、均质、添加大豆油调配、研磨、灌装而成的食物原料用酱状产品。

#### 3.3 调配坚果籽类酱

以花生酱和/或本标准 3.1-3.2 中的核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱、南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱、黄豆酱、黑豆酱、花生酱中的一种或几种为主要原料，添加不超过 40% 的辅料【白砂糖、熟大米粉（大米炒制、研磨而成）、熟糯米粉（糯米烘烤、研磨而成）、燕麦粉（燕麦烘烤、磨粉而成）、熟红豆粉（红豆烘烤、去皮、研磨而成）、熟薏米粉（薏米烘烤、研磨而成）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、紫薯粉、果蔬粉（红枣、番茄、胡萝卜、菠菜、姜、南瓜、木瓜、枸杞、苹果、香蕉、火龙果、椰子、桃子）中的一种或几种，加或不加椰子油、花生酱

Q/JJH 0005S-2020

Q/XYTL 0002S-2019

（主要原料为花生酱时不再作为辅料添加）、芝麻酱】，经均质、调和、灌装而成的添加了辅料的食品原料用酱状产品。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

- 4.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 的规定。
- 4.1.4 脱皮核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.5 杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 糯米、大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.8 薏米、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.9 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.13 椰子油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.16 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.17 果蔬粉（红枣、番茄、胡萝卜、菠菜、姜、南瓜、木瓜、紫薯、枸杞、苹果、香蕉、火龙果、椰子、桃子）应符合 NY/T 1884 的规定。

##### 4.2 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
色泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致	取适量样品，放置在白色瓷盘内，在自然光下观察其色泽、组织状态及有无杂质；嗅其气味，品尝其滋味。
气味、滋味	具有相应品种应有的浓郁香气，无焦糊味及其他异味	
组织状态	浓稠状膏体，允许有油脂析出，口感细腻，无颗粒感	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

##### 4.3 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	
	桃 酱	杏 仁 酱	腰 果 酱	榛 子 酱	松 籽 酱	开 心 果 酱	南 瓜 籽 酱	黄/ 黑 豆 酱	葵 花 籽 仁		
蛋白质/(g/100g)	≥	12	20	20	15	12	12	23	23	20	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥	60	45	40	50	50	60	50	45	48	GB 5009.6
水分/(g/100g)	≤	坚果酱、籽类酱									GB 5009.3
		调配坚果籽类酱									
细度		98%以上样品通过100目标准筛									按第六章执行
灰分/(g/100g)	≤	3.0									GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0									GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25									GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0									GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0									GB 5009.96
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.16									GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5									GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.2(仅限花生和豆类食品)									GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0(仅限豆类食品)									GB 5009.123

注：其他污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量和相关食品安全指标应符合GB 2762、GB 2761、GB 2763及国家有关规定和公告。调配坚果籽类酱的蛋白质≥12g/100g；调配坚果籽类酱的脂肪≤60g/100g。

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15

<sup>a</sup>采样方案及限量按GB 4789.1执行

## 4.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 5 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法（细度）

称取样品 100g 置于 1000mL 烧杯中，逐渐加水至 800mL 并不停搅拌，使样品呈乳浊状态，然后全部倒入 100 目标准检验筛中过筛，用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中，直至筛中流出的水清为止。将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上，多余的水滤尽后，放入 105℃ 干燥箱内干燥 2h，取出置于干燥器内冷却 0.5h，称量并重复干燥恒重。按下式计算：

$$X = m_2 - m_1 / m_0$$

式中：

X：细度，单位为百分数，%

$m_0$ ：样品质量，单位为克，g；

$m_1$ ：干燥至恒重的残渣质量，单位为克，g。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 6 个独立包装，其中 3 个用作感官要求、理化标准、净含量的检验，另 3 个留样备用。微生物指标采样及处理按 GB 4789.13 执行。

### 7.3 出厂检验

#### 7.3.1 检验项目

感官要求、净含量、水分、大肠菌群为每批必检项目。

7.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

### 7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。除微生物指标外，检验项目如不符合标准时，对不合格项目从该批产品中加倍抽样复检。复检结果合格则判定结果合格，复检结果有一项

Q/XYTL 0002S-2019

不合格,则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时,直接判定该批产品为不合格品,不得复检。

## 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 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》及国家有关标准和规定的要求。调配坚果籽类需标注坚果籽类新的比例。

8.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

8.2.2 包装应封装严密,不得有破漏现象,避免防潮。

### 8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、避光、通风良好的仓库内储存,不应与潮湿地面直接接触,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥,运输时应防雨、防晒,防止挤压渗漏、污染和标签脱落,不得与有毒有害物品、易挥发、有异味的物品混运,搬运时轻拿轻放。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,保质期为12个月。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为原料，加入乳粉和坚果籽类酱（核桃酱、花生酱、杏仁酱中的一种或几种）、燕麦粉中的一种或几种，加入白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、三聚磷酸钠中的几种）、六偏磷酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、即食燕窝、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、食用盐、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁、食品用香精（鲜奶香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精、麦香香精、酸奶香精、红枣香精、枸杞香精、燕麦香精中的一种或几种）中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装（或罐装后杀菌）、包装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》、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市创亿食品有限公司