



410884 S-2021



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0180S-2021

复合蛋白果蔬固体饮料

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州林诺实业有限公司提出。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和郑州林诺实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张立攀、薛海领。

H N
Q B

复合蛋白果蔬固体饮料

1 范围

本标准规定了复合蛋白果蔬固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆肽粉、大豆分离蛋白、脱脂奶粉、水解胶原蛋白、乳清蛋白粉、魔芋粉、苹果粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉、燕窝、燕麦粉、白芸豆粉、猴头菇粉、黑茶粉、葛根粉、红石榴提取物、梨果仙人掌提取物、荷叶提取物、结晶果糖、抗性糊精、赤藓糖醇、大麦苗粉、苦荞麦粉、豌豆粉、薄荷粉、猕猴桃粉、黄瓜粉、菠菜粉、苦瓜粉、绿豆粉、芹菜粉、青瓜粉、秋葵粉、桑叶粉、荷兰豆粉、决明子粉、黑枣粉、茯苓粉、百合粉、杏仁粉、金银花粉、南瓜子粉、麦芽粉、莲子粉、蒲公英粉、蜂蜜、薏米粉、高粱米粉、银耳粉、白芝麻粉、木瓜粉、南瓜粉、樱桃粉、桂皮粉、枸杞粉、桃仁粉、黄精粉、槐米粉、玉竹粉、番茄粉、西蓝花粉、胡萝卜粉、低聚果糖、复配营养强化剂[维生素A(β -胡萝卜素)、维生素D₂(麦角钙化醇)、维生素E(d1- α -醋酸生育酚)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₂(核黄素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、维生素C(抗坏血酸)、烟酸、叶酸(蝶酰谷氨酸)、乳酸亚铁、天门冬氨酸钙、乳酸锌、硫酸镁、磷酸三钙]、麦芽糊精、三氯蔗糖、香兰素、食用香精(草莓香精、芒果香精、香草香精)为原料,经配料、干燥灭菌后添加(或不添加)益生菌(乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌)、混合、包装加工而成的复合蛋白果蔬固体饮料。(8倍以上水稀释后冲食)

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。

2.1.2 水解胶原蛋白应符合QB 2732的规定。

2.1.3 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

2.1.4 燕窝应符合GH/T 1092的规定。

2.1.5 大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。

2.1.6 脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.7 维生素A(β -胡萝卜素)应符合GB 14750的规定。

2.1.8 维生素D₂(麦角钙化醇)应符合GB 14755的规定。

2.1.9 维生素E(d1- α -醋酸生育酚)应符合GB 14756的规定。

- 2.1.10 维生素B₁（盐酸硫胺素）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.11 维生素B₂（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 2.1.12 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.13 维生素B₁₂（氰钴胺）应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.14 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.15 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.16 叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合GB 15570的规定。
- 2.1.17 乳酸亚铁应符合GB 1903.47的规定。
- 2.1.18 天门冬氨酸钙应符合GB 29226的规定。
- 2.1.19 乳酸锌应符合GB 1903.11的规定。
- 2.1.20 硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB 15203的规定。
- 2.1.24 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.25 草莓香精、芒果香精、香草香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.28 奇亚籽粉、亚麻籽粉、番茄粉、西蓝花粉、胡萝卜粉、苹果粉、白芸豆粉、猴头菇粉、红石榴提取物、梨果仙人掌提取物、荷叶提取物、大麦苗粉、苦荞麦粉、豌豆粉、薄荷粉、猕猴桃粉、黄瓜粉、菠菜粉、苦瓜粉、绿豆粉、芹菜粉、青瓜粉、秋葵粉、桑叶粉、荷兰豆粉、决明子粉、黑枣粉、茯苓粉、百合粉、杏仁粉、金银花粉、南瓜子粉、麦芽粉、莲子粉、蒲公英粉、薏米粉、高粱米粉、银耳粉、白芝麻粉、木瓜粉、南瓜粉、樱桃粉、桂皮粉、枸杞粉、桃仁粉、黄精粉、槐米粉、玉竹粉应符合GB/T 29602的规定。[注：采用熟化、粉碎（或水煮提取、浓缩、过滤、干燥）工艺制成]。
- 2.1.29 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.30 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.31 益生菌（乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌）应符合 QB/T 4575 、卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）的规定。
- 2.1.32 燕麦粉应符合GB 19640 的规定。
- 2.1.33 黑茶粉应符合NY/T 2672 的规定。
- 2.1.34 结晶果糖应符合GB/T 26762 的规定。
- 2.1.35 抗性糊精应符合卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》

(2012 年 第 16 号)。

2.1.36 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 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	粉末和颗粒状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲泡后，品其滋味，结果应符合相应之规定。
色泽	具有该品类特有的颜色	
气、滋味	具有该品类特有的气味、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
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
维生素A（β-胡萝卜素），μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素D，μg/kg	10~20	GB 5009.82
维生素E，mg/kg	76~180	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B ₆ ，mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ，μg/kg	10~66	GB 5413.14
维生素C，mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
烟酸，mg/kg	110~330	GB 5009.89
叶酸，μg/kg	600~6000	GB 5009.211
铁，mg/kg	95~220	GB 5009.90

钙, mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
锌, mg/kg		60~180	GB 5009.14
镁, mg/kg		1300~2100	GB 5009.241
磷, mg/kg		1960~7040	GB 5009.87
展青霉素, μ g/kg	$\leq$	20	GB 5009.185
^a 三氯蔗糖, g/kg	$\leq$	0.25	GB 22255
蛋白质, g/100g	$\geq$	5	GB 5009.5
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	$\leq$	0.05	GB 5009.36
a检测时, 按标签标示稀释后检测。			
b仅适用于添加杏仁粉的产品检测, 检测时, 按标签标示稀释后检测。			

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	
^b 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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
^d 乳酸菌, CFU/g $\geq$	1×10^6				GB 4789.35
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
* 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定;					
b 仅适用于无添加益生菌的产品;					
d 仅适用于添加益生菌的产品。					

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅适用于无添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验应按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆肽粉、大豆分离蛋白、脱脂奶粉、水解胶原蛋白、乳清蛋白粉、魔芋粉、苹果粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉、燕窝、燕麦粉、白芸豆粉、猴头菇粉、黑茶粉、葛根粉、红石榴提取物、梨果仙人掌提取物、荷叶提取物、结晶果糖、抗性糊精、赤藓糖醇、大麦苗粉、苦荞麦粉、豌豆粉、薄荷粉、猕猴桃粉、黄瓜粉、菠菜粉、苦瓜粉、绿豆粉、芹菜粉、青瓜粉、秋葵粉、桑叶粉、荷兰豆粉、决明子粉、黑枣粉、茯苓粉、百合粉、杏仁粉、金银花粉、南瓜子粉、麦芽粉、莲子粉、蒲公英粉、蜂蜜、薏米粉、高粱米粉、银耳粉、白芝麻粉、木瓜粉、南瓜粉、樱桃粉、桂皮粉、枸杞粉、桃仁粉、黄精粉、槐米粉、玉竹粉、番茄粉、西蓝花粉、胡萝卜粉、低聚果糖、复配营养强化剂[维生素 A (β -胡萝卜素)、维生素 D₂ (麦角钙化醇)、维生素 E (dl- α -醋酸生育酚)、维生素 B₁ (盐酸硫胺素)、维生素 B₂ (核黄素)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂ (氰钴胺)、维生素 C (抗坏血酸)、烟酸、叶酸 (蝶酰谷氨酸)、乳酸亚铁、天门冬氨酸钙、乳酸锌、硫酸镁、磷酸三钙]、麦芽糊精、三氯蔗糖、香兰素、食用香精 (草莓香精、芒果香精、香草香精) 为原料, 经配料、干燥灭菌后添加 (或不添加) 益生菌 (乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌)、混合、包装加工而成的复合蛋白果蔬固体饮料。(8 倍以上水稀释后冲食)。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》标准制订本企业标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州林诺实业有限公司