



413067S-2022



河南省伊思特饮料有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2022

# 复合蛋白饮料

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

河南省伊思特饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省伊思特饮料有限公司提出。

本标准由河南省伊思特饮料有限公司和河南科技学院共同起草。

本标准主要起草人：范磊、周海旭、赵艳青。

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（经去离子、反渗透）为主要原料，加入乳粉，加入花生酱（或黑花生酱、红花生酱、花生仁）、核桃粉或核桃仁、杏仁酱、燕麦粉、黑芝麻酱、黑豆（粉）、大豆（粉）、乳粉中的一种或几种，辅以白砂糖、蜂蜜、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、食用盐中的一种或几种，选择添加微晶纤维素、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、羧甲基纤维素钠、结冷胶、乙基麦芽酚、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（核桃味香精、燕麦味香精、奶味香精、麦片味香精、纯奶香精、花生香精、核桃香精中的一种或几种）中的一种或几种，经研磨或不研磨、乳化或不乳化、剪切或不剪切、调配、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）工艺制成的复合蛋白饮料。

根据所用原辅料不同，产品可分为：坚果乳复合蛋白饮料、风味复合蛋白饮料。

## 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 花生酱、黑花生酱、红花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 核桃粉、黑豆粉、大豆粉、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.13 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.27 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 黑豆、大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 杏仁酱应符合 GB 19300 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    | 呈均匀的液体, 允许有少量沉淀及脂肪上浮 | 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    | 具有该产品应有的色泽           |                                                                |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气、滋味, 无异味    |                                                                |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来杂质         |                                                                |

## 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                                 |
|------------------------------|---------|--------------------------------------|
| pH值                          | 6.5-8.5 | GB/T 5750.4                          |
| 可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100mL  | ≥ 3.0   | GB/T 12143                           |
| 蛋白质, g/100g                  | ≥ 0.7   | GB 5009.5                            |
| <sup>a</sup> 铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.2   | GB 5009.12                           |
| <sup>b</sup> 锡 (以Sn计), mg/kg | ≤ 150   | GB 5009.16                           |
| <sup>b</sup> 锌、铜、铁总和, mg/L   | ≤ 20    | GB 5009.13、GB 5009.14、<br>GB 5009.90 |
| <sup>c</sup> 脲酶试验            | 阴性      | GB/T 5009.183                        |

|                                                                                                                     |                          |   |      |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|------|---------------|
| <sup>d</sup> 磷酸盐（以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg                                                                       |                          | ≤ | 5.0  | GB 5009.256   |
| 氰化物（以 HCN 计），mg/L（仅适用添加杏仁酱的产品）                                                                                      |                          | ≤ | 0.05 | GB 5009.36    |
| 甜味剂                                                                                                                 | 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg           | ≤ | 0.25 | GB 22255      |
|                                                                                                                     | 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg         | ≤ | 0.3  | GB/T 5009.140 |
|                                                                                                                     | 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97    |
| 注：1. a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2. b 仅适用于金属罐装饮料产品；<br>3. c 脲酶试验仅适用于添加黑豆（粉）、大豆（粉）的复合蛋白饮料。<br>4. d 仅适用于添加磷酸盐的产品。 |                          |   |      |               |

## 2.4 微生物限量

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

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        |
| 霉菌，CFU/mL                                                             | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789. 15       |
| 酵母，CFU/mL                                                             | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789. 15       |
| 注：1. <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。                |                       |    |                 |                 |                   |
| 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为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |    |                 |                 |                   |

## 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《定量包装食品净含量检验规则》的规定。

## 2.6 食品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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(非商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非商业无菌生产的产品)、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经去离子、反渗透）为主要原料，加入乳粉，加入花生酱（或黑花生酱、红花生酱、花生仁）、核桃粉或核桃仁、杏仁酱、燕麦粉、黑芝麻酱、黑豆（粉）、大豆（粉）、乳粉中的一种或几种，辅以白砂糖、蜂蜜、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、食用盐中的一种或几种，选择添加微晶纤维素、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、羧甲基纤维素钠、结冷胶、乙基麦芽酚、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（核桃味香精、燕麦味香精、奶味香精、麦片味香精、纯奶香精、花生香精、核桃香精中的一种或几种）中的一种或几种，经研磨或不研磨、乳化或不乳化、剪切或不剪切、调配、均质、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）工艺制成的复合蛋白饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，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。

河南省伊思特饮料有限公司