



410431S-2022



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0018S-2022

复合蛋白饮料

2022-02-10 发布

2022-02-10 实施

开封市一见钟情花生饮品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市一见钟情花生饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹建刚、刘富强。

本标准自发布实施日起替代 Q/KYH 0018S-2018。

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。

本标准适用于以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）为原料，加入花生酱、核桃酱、乳粉中的一种或几种，添加或不添加大豆（加水磨浆）或大豆蛋白粉、茶粉（红茶粉或绿茶粉）、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、食用盐、食用香精（花生味香精、核桃味香精、大豆味香精、奶茶味香精中的一种或几种），经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%的复合蛋白饮料。

按照产品原料不同分为：花生牛奶复合蛋白饮料、核桃牛奶复合蛋白饮料、核桃花生牛奶复合蛋白饮料、大豆牛奶复合蛋白饮料、花生奶茶复合蛋白饮料、核桃奶茶复合蛋白饮料、花生核桃奶茶复合蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 花生味香精、核桃味香精、大豆味香精、奶茶味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	呈均匀乳状液体	取样品一瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	均匀的乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味，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（20℃，按折光计法），%	≥ 4.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	≥ 0.7	GB 5009.5
pH 值（20℃）	6.0~8.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
^b 仅适用于添加大豆、大豆蛋白粉的饮料。		

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
*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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母指标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国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水（深井水经砂棒过滤和精密过滤）为原料，加入花生酱、核桃酱、乳粉中的一种或几种，添加或不添加大豆（加水磨浆）或大豆蛋白粉、茶粉（红茶粉或绿茶粉）、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、食用盐、食用香精（花生味香精、核桃味香精、大豆味香精、奶茶味香精中的一种或几种），经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的蛋白质含量不低于 0.7%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》、GB/T 10789《饮料通则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

开封市一见钟情花生饮品有限公司