



411021S-2022



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0015S-2022

燕麦发酵型植物蛋白饮料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全、胡立琴、张志勇。

H N

Q B

燕麦发酵型植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了燕麦发酵型植物蛋白饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(地下水经粗滤,反渗透处理)、燕麦浆【燕麦经炒制、粉碎、溶解、加入 α -淀粉酶(来源嗜热脂解地芽孢杆菌)和葡糖淀粉酶(来源黑曲霉)经酶解】、食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌中的一种或几种)为主要原料,辅以白砂糖、果葡糖浆、椰子浆、再制干酪(芝士粉)、浓缩青柠汁、低聚果糖、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维粉、复配稳定剂(黄原胶、果胶、卡拉胶、结冷胶、魔芋粉、羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、琼脂、三聚磷酸钠中的几种)、聚葡萄糖、酪蛋白酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精(燕麦香精、椰子香精、乳酸味香精)的一种或几种,经发酵、调配、过滤、均质、超高温瞬时灭菌、无菌灌装(或灌装、巴氏杀菌)加工而成的燕麦发酵型植物蛋白饮料。

根据添加原料及工艺不同分为以下品种:燕麦发酵型植物蛋白饮料(杀菌型)、燕麦发酵型植物蛋白饮料(活菌型)。

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 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 α -淀粉酶、葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 浓缩青柠汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 再制干酪(芝士粉)应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.10 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 复配稳定剂（黄原胶、果胶、卡拉胶、结冷胶、魔芋粉、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、三聚磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（燕麦香精、乳酸味香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.24 食品加工用乳酸菌应符合 QB/T 4575 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
色泽	均匀一致，具有与燕麦酸奶相符的色泽	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
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，酸甜适口，无异味	
组织状态	组织均匀，无正常视力可见外来杂质。具有燕麦等添加成分的组织状态，允许有少量上清液析出和原料物质沉淀	

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	
蛋白质, g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	5.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB 12456
pH 值		3.5~4.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.25	GB/T 5009.140
甜蜜素 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.25	GB 5009.263

磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
乳酸菌数 ^d ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌 ≤	10				GB 4789.15
酵母 ≤	10				GB 4789.15
a: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;					
b: 该指标不适用于活菌（未杀菌）型产品;					
d: 该指标仅适用于活菌型产品。					

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；标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：非经商业无菌产品【感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、乳酸菌数（非杀菌型产品）、总酸、pH 值、可溶性固形物、菌落总数（杀菌型产品）、大肠菌群的检验】；商业无菌产品（感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、总酸、pH 值、可溶性固形物、商业无菌的检验）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(地下水经粗滤,反渗透处理)、燕麦浆【燕麦经炒制、粉碎、溶解、加入 α -淀粉酶(来源嗜热脂解地芽孢杆菌)和葡糖淀粉酶(来源黑曲霉)经酶解】、食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌中的一种或几种)为主要原料,辅以白砂糖、果葡糖浆、椰子浆、再制干酪(芝士粉)、浓缩青柠汁、低聚果糖、低聚异麦芽糖、大豆膳食纤维粉、复配稳定剂(黄原胶、果胶、卡拉胶、结冷胶、魔芋粉、羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、琼脂、三聚磷酸钠中的几种)、聚葡萄糖、酪蛋白酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精(燕麦香精、椰子香精、乳酸味香精)的一种或几种,经发酵、调配、过滤、均质、超高温瞬时灭菌、无菌灌装(或灌装、巴氏杀菌)加工而成的燕麦发酵型植物蛋白饮料。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》制定了本标准,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。

河南叮当牛食品有限公司

QB