



412576S-2022



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0032S-2022

复合蛋白饮料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南丰之源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨团结、张振军、乔雪芬。

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，加入花生酱（或黑花生酱、红花生酱、花生仁）、白砂糖、乳粉，以核桃粉或核桃仁、燕麦粉、蜂蜜、黑芝麻酱、黑豆（粉）、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、食用盐中的一种或几种为辅料，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），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，产品可分为不同的品种：坚果乳植物蛋白饮料、风味植物蛋白饮料。

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、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 黑豆应符合 GB1352 和 GB2715 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
^a 铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
^b 锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
^b 锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
^c 脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
^d 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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

	环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），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； 2. b 仅适用于金属罐装饮料产品； 3. c 脲酶试验仅适用于添加黑豆（粉）的复合蛋白饮料。				

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 ^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
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. ^a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。

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，加入花生酱（或黑花生酱、红花生酱、花生仁）、白砂糖、乳粉，以核桃粉或核桃仁、燕麦粉、蜂蜜、黑芝麻酱、黑豆（粉）、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、食用盐中的一种或几种为辅料，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），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。

河南丰之源生物科技有限公司

QB