



414063S-2023



漯河良康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0002S-2023

复合蛋白饮料（饮品）

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

漯河良康食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河良康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭笑丹、崔凤勤、朱银银。

H N
Q B

复合蛋白饮料（饮品）

1 范围

本标准规定了复合蛋白饮料（饮品）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（井水经杀菌、过滤、反渗透）、全脂乳粉、花生酱（或黑花生酱、红花生酱）为原料，添加白砂糖、核桃粉、燕麦粉、蜂蜜、黑芝麻酱、黑豆粉、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、燕麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、食用盐中的几种，再添加木糖醇、麦芽糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、复配稳定剂（单硬脂酸甘油酯、黄原胶、微晶纤维素）、乙基麦芽酚、碳酸钙、食品用香精（芝麻香精、燕麦香精、浓香麦片香精、鲜奶香精、花生香精、奶糖香精、纯奶香精、核桃香精中的几种）、香兰素中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装等工艺加工而成的复合蛋白饮料（饮品）。

根据添加原辅料不同，产品分为核桃花生牛奶复合蛋白饮料（饮品）、花生牛奶复合蛋白饮料（饮品）、三黑核桃牛奶复合蛋白饮料（饮品）、三红核桃牛奶复合蛋白饮料（饮品）、钙强化复合蛋白饮料（饮品）、燕麦花生牛奶复合蛋白饮料（饮品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 花生酱、黑花生酱、红花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 黑豆粉应符合 GB 7101 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 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 复配乳化增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 核桃粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB30616 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	液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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/100mL ≥	0.7	GB 5009.5
脂 肪，g/100mL ≥	1.0	GB 5009.6
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
钙 ^b ，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
脲酶试验 ^c		阴性	GB/T 5009.183
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品； c 仅适用于添加黑豆粉的产品； *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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
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；					
注 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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。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（井水经杀菌、过滤、反渗透）、全脂乳粉、花生酱（或黑花生酱、红花生酱）为原料，添加白砂糖、核桃粉、燕麦粉、蜂蜜、黑芝麻酱、黑豆粉、枸杞浓缩汁、红枣浓缩汁、燕麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、食用盐中的几种，再添加木糖醇、麦芽糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、复配稳定剂（单硬脂酸甘油酯、黄原胶、微晶纤维素）、乙基麦芽酚、碳酸钙、食品用香精（芝麻香精、燕麦香精、浓香麦片香精、鲜奶香精、花生香精、奶糖香精、纯奶香精、核桃香精中的几种）、香兰素中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装等工艺加工而成的复合蛋白饮料（饮品）。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/T 10789《饮料通则》、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。

漯河良康食品有限公司

QB