



412389S-2023



河南金玉米生物科技有限公司企业标准

Q/HJYM 0003S-2023

# 含乳蛋白固体饮料

2023-08-06 发布

2023-08-06 实施

河南金玉米生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金玉米生物科技有限公司提出。

本标准由范县市场监督管理局和河南金玉米生物科技有限公司共同起草。

本标准起草人：王海燕、李祥。

H N

Q B

# 含乳蛋白固体饮料

## 1 范围

本标准规定了含乳蛋白固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、奶油、稀奶油、无水奶油、芝士粉、酪蛋白中的一种或几种作为主要原料，添加乳糖、炼乳、酪蛋白酸钠、食用植物油【大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、芝麻油、花生油、油茶籽油、核桃油、牡丹籽油、元宝枫籽油、甘油二酯油、椰子油、中链甘油三酯（MCT）中的一种或几种】、生活饮用水、植脂末（植物油，葡萄糖浆，单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，三聚磷酸钠）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、聚葡萄糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、大豆低聚糖、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乳酸脂脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、微晶纤维素、海藻酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛奶香精、纯奶香精、奶油香精、炼奶香精、稀奶油香精、麦香香精中的一种或几种）、红曲红、红曲黄色素、日落黄、柠檬黄、叶黄素、栀子黄、姜黄、胭脂树橙、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、亮蓝、诱惑红、苋菜红、栀子蓝、二氧化硅中的几种，经配料、混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、冷却（或干法工艺不需要乳化、喷雾干燥、冷却）、包装而成含乳蛋白固体饮料（饮用时加水稀释 2 倍）。

根据添加原辅料不同产品可分为：含乳粉蛋白固体饮料、乳清蛋白固体饮料、奶油粉蛋白固体饮料、乳脂粉蛋白固体饮料、乳酪粉蛋白固体饮料、乳蛋白饮料粉固体饮料、含乳蛋白固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油【葵花籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、芝麻油、核桃油、中链甘油三酯（MCT）】应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.4 牡丹籽油应符合 LS/T 3242 及《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》（卫生部 2011 年第 9 号）的规定。
- 2.1.5 元宝枫籽油应符合 GB/T 37748 的规定。
- 2.1.6 甘油二酯应符合《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.8 棕榈仁油应符合 GB/T 18009 的规定。
- 2.1.9 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20885 的规定。
- 2.1.12 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.24 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.25 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.29 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.39 烤奶香精、炼乳香精、纯奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.42 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.45 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.48 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

- 2.1.49 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.52 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.57 亮蓝应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.58 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.59 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.60 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.61 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.62 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.63 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.64 低聚麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.66 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.67 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.68 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.72 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.94 的规定。
- 2.1.73 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.74 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.75 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.76 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.77 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.78  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.79 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	粉末状或颗粒状、疏松无结块	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然
色 泽	具有原料物质应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
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
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 7.0	GB 5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
叶黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂树橙 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测； 3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及卫健委关于食品添加剂公告的规定; 真菌毒素应符合 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。  
型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、奶油、稀奶油、无水奶油、芝士粉、酪蛋白中的一种或几种作为主要原料，添加乳糖、炼乳、酪蛋白酸钠、食用植物油【大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、芝麻油、花生油、油茶籽油、核桃油、牡丹籽油、元宝枫籽油、甘油二酯油、椰子油、中链甘油三酯（MCT）中的一种或几种】、生活饮用水、植脂末（植物油，葡萄糖浆，单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，三聚磷酸钠）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、聚葡萄糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、大豆低聚糖、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乳酸脂脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、微晶纤维素、海藻酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛奶香精、纯奶香精、奶油香精、炼奶香精、稀奶油香精、麦香香精中的一种或几种）、红曲红、红曲黄色素、日落黄、柠檬黄、叶黄素、栀子黄、姜黄、胭脂树橙、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、亮蓝、诱惑红、苋菜红、栀子蓝、二氧化硅中的几种，经配料、混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、冷却（或干法工艺不需要乳化、喷雾干燥、冷却）、包装而成含乳蛋白固体饮料（饮用时加水稀释 2 倍）。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 29602 《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金玉米生物科技有限公司