



410806S-2024



河南三剑客农业股份有限公司企业标准

Q/HSJK 0003S-2024

植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白 饮品（料）

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南三剑客农业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南三剑客农业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李媛媛、康晓静、常小静、李秋芳。

H N
Q B

植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）

1 范围

本标准规定了植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛乳、豆乳为主要原料，添加水、生乳、脱脂奶粉、速溶豆粉、食用葡萄糖中的一种或几种经 95-98℃ 保温 100-150min 降温至 40-43℃ 后添加食品加工用乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）发酵制成发酵乳，添加白砂糖、果葡糖浆、黄桃浓缩汁、菠萝浓缩汁、草莓浓缩汁、羧甲基纤维素钠、果胶、三聚磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、食品用香精（牛奶香精、酸奶香精、菠萝香精、黄桃香精、草莓香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌或不杀菌、灌装、加热灭菌或不加热灭菌工艺加工而成的杀菌型和未杀菌（活菌型）植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）。植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）中，乳或乳制品的添加量对产品蛋白质贡献率不小于 40%。产品中植物蛋白蛋白的添加量对产品蛋白质贡献率不小于 30%。

根据原料不同分类：原味植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）、黄桃味植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）、菠萝味植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）、草莓味植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.7 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.8 脱脂奶粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.9 食品加工用乳酸菌 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 黄桃浓缩汁、菠萝浓缩汁、草莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 甜蜜素应符合 GB 1886.37 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，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味，并检查有无杂质。
色泽	微褐色	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味	
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
蛋白质，g/100g	≥ 0.7	GB 5009.5
总固形物，g/100g	≥ 6.0	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^a （又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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	
乳酸菌数 ^d , CFU/mL ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
菌落总数 ^b , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注： a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行； d适用未杀菌（活菌）型植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）。 b适用杀菌型植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）。					

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（非经商业无菌的产品）、大肠菌群（非经商业无菌的产品）、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

本标准适用于以牛乳、豆乳为主要原料，添加水、生乳、脱脂奶粉、速溶豆粉、食用葡萄糖中的一种或几种经 95-98℃ 保温 100-150min 降温至 40-43℃ 后添加食品加工用乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）发酵制成发酵乳，添加白砂糖、果葡糖浆、黄桃浓缩汁、菠萝浓缩汁、草莓浓缩汁、羧甲基纤维素钠、果胶、三聚磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、食品用香精（牛奶香精、酸奶香精、菠萝香精、黄桃香精、草莓香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌或不杀菌、灌装、加热灭菌或不加热灭菌工艺加工而成的杀菌型和未杀菌（活菌型）植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）。植物牛奶褐色发酵乳复合蛋白饮品（料）中，乳或乳制品的添加量对产品蛋白质贡献率不小于 40%。产品中植物蛋白蛋白的添加量对产品蛋白质贡献率不小于 30%。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，参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、QB/T 4222《中华人民共和国轻工业行业标准 复合蛋白饮料》制订本企业标准，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。

河南三剑客农业股份有限公司