



412786S-2026

商丘中联生物科技有限公司企业标准

Q/SZS 0006S-2026

复合蛋白饮料

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

商丘中联生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘中联生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范豪、许笑笑、吴银伟。

本标准自发布实施日起替代：Q/SZS 0006S-2017（备案号：412445S-2017）。

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。

本标准适用于以乳粉和花生酱或花生仁（经胶体磨打浆）为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、全蔗糖糖浆、黑芝麻酱、酪蛋白酸钠、魔芋精粉、燕麦粉、柑橘纤维中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、聚葡萄糖、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精中的几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的复合蛋白饮料。

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 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.3 黑芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 全蔗糖糖浆应符合 QB/T 4093 的规定。
- 2.1.8 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.10 燕麦粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 柑橘纤维应符合供应商的产品标准要求。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.13 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合 GB 30616 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	乳浊液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至灰色	
气、滋味	具有花生和牛奶的气味、滋味，甘甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	5.8-8.5	GB 5009.237
蛋白质， g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
砷（以As计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
锌、铜、铁总和 ^b ， mg/L	≤ 20	GB 5009.13 、 GB 5009.14 、

		GB 5009.90
锡（以Sn 计） ^c ，mg/kg	≤	150
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定； a 适用于使用该食品添加剂的产品； b 适合于金属容器包装的产品； c 适用于采用镀锡薄板金属容器包装的食品。		

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
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、蛋白质、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以乳粉和花生酱或花生仁（经胶体磨打浆）为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、全蔗糖糖浆、黑芝麻酱、酪蛋白酸钠、魔芋精粉、燕麦粉、柑橘纤维中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、聚葡萄糖、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精中的几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的复合蛋白饮料。

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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

商丘中联生物科技有限公司