



412798S-2017



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/ HBHY 0088S-2017

蛋白质粉固体饮料

2017-11-24 发布

2017-11-24 实施

河南百消丹华南药业有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：冯永强、梅勇军、王斐。

H N

Q B

蛋白质粉固体饮料

1 范围

本标准规定了蛋白质粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、乳清蛋白粉为主要原料，添加菊粉、黄原胶、低聚果糖、植脂末(采购于广东文辉食品有限公司，为固体饮料专用植脂末，其主要成分为葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾)、食品用香精(草莓味、蓝莓味)，经称量、混合、装罐、包装而成的蛋白质粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的相关规定。

2.1.2 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的相关规定。

2.1.3 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 植脂末为固体饮料专用植脂末，应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.7 食品用香精(草莓味、蓝莓味)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	粉状	从样品中取 10g 置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特定的色泽	
气味	具有本品特定的气味	
滋味	具有本品特定的滋味	
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
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 9.0	GB 5009.4
蛋白质(以干基计), %	≥ 30	GB 5009.5 中的第三法
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注:*该项指标严于食品安全标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数(CFU/g)	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平 板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/g)	1000 (CFU/g)	GB 4789.10 中的 第二法
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 规定。

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。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、水分、灰分、蛋白质含量（以干基计）、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、乳清蛋白粉为主要原料，添加菊粉、黄原胶、低聚果糖、植脂末(采购于广东文辉食品有限公司，为固体饮料专用植脂末，其主要成分为葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾)、食品用香精(草莓味、蓝莓味)，经称量、混合、装罐、包装而成的蛋白质粉固体饮料。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 22493 大豆蛋白粉》、《GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》、《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》、《GB/T 29602 固体饮料》等要求制订本企业标准，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。

河南百消丹华南药业有限公司
2017年10月30日