



413024S-2017



开封市贝慧食品有限公司企业标准

Q/KBS 0001S-2017

钙强化无蔗糖固体豆奶饮品

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

开封市贝慧食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市贝慧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔德俊。

H N

Q B

钙强化无蔗糖固体豆奶饮品

1 范围

本标准规定了钙强化无蔗糖固体豆奶饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆奶粉、葡萄糖、麦芽糊精、乳酸钙、二氧化硅，经配料、搅拌、混合、杀菌包装而成的钙强化无蔗糖固体豆奶饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆奶粉：应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.2 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。

2.1.5 乳酸钙：应符合 GB 1886.21 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	试验方法
性状	粉末状	取样品 1 袋，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽和性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色或乳白色	
气味	具有豆香味	
滋味	味甜、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	
水分, g/100g	≤	4.5	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
总糖, g/100g	≤	45.0	GB 5009.8
脂肪, g/100g	≥	5.0	GB 5009.6
灰分, %	≤	5.0	GB 5009.4
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.186

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
钙（以 Ca 计），mg/kg		2500-10000	GB 5009.92

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） ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂限量应符合 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；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆奶粉、葡萄糖、麦芽糊精、乳酸钙、二氧化硅，经配料、搅拌、混合、杀菌包装而成的钙强化无蔗糖固体豆奶饮品。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》原辅料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依据。

本标准规定了钙强化无蔗糖固体豆奶饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市贝慧食品有限公司