



412860S-2017



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0018S-2017

复合蛋白饮料

2017-12-04 发布

2017-12-04 实施

开封市一见钟情花生饮品有限公司 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。

本标准由开封市一见钟情花生饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹建刚，刘富强。

本标准自发布实施日起替代 Q/KYH 0018S-2014。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生酱或核桃酱为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、食品香精（花生味香精或核桃味香精），经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的蛋白质含量不低于0.7%的复合蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.4 核桃酱应符合 GB/T 31325 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 花生味香精、核桃味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	检测方法
性状	呈均匀乳状液体	取样品一瓶，置于烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定。
色泽	均匀的乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有产品特有的香气和滋味，无异味。	
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	检测方法	
可溶性固形物20℃(按折光计), %	≥	4.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥	0.7	GB 5009.5
pH值(20℃)		6.0~8.0	GB/T 5750.4或GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤	0.3	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/L	≤	5.0	GB 5009.22

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/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) ≤	10				GB 4789.15
*酵母(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌(/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	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、酵母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国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》和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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留量应符合 GB2763 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合蛋白饮料以花生酱或核桃酱为主要原料，加入乳粉、生活饮用水（经过滤）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、食品香精（花生味香精或核桃味香精），经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的蛋白质含量不低于0.7%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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市一见钟情花生饮品有限公司

2017年11月06日

QB