



412862S-2017



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0016S-2017

花生蛋白饮料

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 0016S-2014。

H N

Q B

花生蛋白饮料

1 范围

本标准规定了花生蛋白饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以花生仁为主要原料，经烘烤、脱衣、浸泡、漂洗后，磨浆、过滤，以生活饮用水（经过滤），辅以白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、花生味香精，经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的花生蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 花生味香精应符合 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。
色泽	呈乳白色，有光泽。	
滋味和气味	味甜、具有浓郁的花生香气和花生滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
蛋白质, g/100g	≥ 0.8	GB 5009.5
可溶性固形物, 20℃ (按折光计), %	≥ 4.0	GB/T 12143
pH值	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
锡*（以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁*（以Fe计），mg/L	≤	20	GB 5009.90
锌*（以Zn计），mg/L	≤	5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和，mg/L	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/L	≤	0.2	GB 22255
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/L	≤	5.0	GB 5009.22
注：*仅适用于铝易开盖三片罐			

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。农药残留限量应符合 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指标、净含量允许短缺量、蛋白质、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群。

H N

Q B

编制说明

花生蛋白饮料以花生仁为主要原料，经烘烤、脱衣、浸泡、漂洗后，磨浆、过滤，以生活饮用水（经过滤），辅以白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、花生味香精，经调配、高压均质、灌装、杀菌、包装工艺制成的花生蛋白饮料。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》、QB/T 2439《植物蛋白饮料 花生乳（露）》、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