



410132S-2018



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0039S-2018

复合多肽蛋白粉固体饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红青。

H N

Q B

复合多肽蛋白粉固体饮料

1 范围

本标准规定了复合多肽蛋白粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乳粉、无水葡萄糖、乳铁蛋白、乳清蛋白粉、酪蛋白磷酸肽、海洋鱼低聚肽粉、牛磺酸、低聚果糖、低聚半乳糖、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、甘氨酸锌、甘氨酸亚铁、甘氨酸钙为原料；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的复合多肽蛋白粉固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 乳铁蛋白应符合 GB 1903.17 的规定。
- 2.1.3 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₂（盐酸硫胺）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.8 维生素 B₆（盐酸硫胺）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.9 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告 2008 第 20 号的规定。
- 2.1.13 甘氨酸锌应符合 GB 1903.2 的规定。
- 2.1.14 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.15 甘氨酸钙应符合 GB 30605 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 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	指 标	试验方法
性 状	细颗粒状	从样品中取出固体饮料，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	乳白色	
气、滋味	具有本品应有气滋味，味甜，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
钙 (以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计), mg/kg	95~220	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计), mg/kg	60~180	GB 5009.14
牛磺酸, (g/kg)	1.1~1.4	GB 5009.169
维生素 C, (mg/kg)	1000~2250	GB 5009.86
维生素 B ₁ , (mg/kg)	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ , (mg/kg)	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ , (mg/kg)	7~22	GB 5009.154
蛋白肽 (以干基计), g/kg	≥ 50	GB/T 22729
溶解时限, s	≤ 60.0	QB/T 3623

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)	≤	25				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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>* 霉菌指标值严于食品安全国家标准。</p>						

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合多肽蛋白粉固体饮料是以乳粉、无水葡萄糖、乳铁蛋白、乳清蛋白粉、酪蛋白磷酸肽、海洋鱼低聚肽粉、牛磺酸、低聚果糖、低聚半乳糖、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、甘氨酸锌、甘氨酸亚铁、甘氨酸钙为原料；经配料、混合、制粒、干燥、包装而成的复合多肽蛋白粉固体饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 29602《固体饮料》、QB/T 3623《果香型固体饮料》、NY/T 1323《绿色食品 固体饮料》的要求，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司