



410879S-2018



漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0007S-2018

复合植物蛋白饮品

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

漯河花花牛乳业有限公司 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。

本标准由漯河花花牛乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国锋 史学尚。

H N

Q B

复合植物蛋白饮品

1 范围

本标准规定了复合植物蛋白饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

复合植物蛋白饮品是以生活饮用水、白砂糖、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）、花生酱、黑芝麻酱、酶解燕麦粉【 α -淀粉酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、全脂奶粉、碳酸钙、聚葡萄糖、复配稳定增稠剂（卡拉胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠）、酪蛋白酸钠、食用盐、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、燕麦香精）中的部分为原料经调配、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.5 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.7 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 复配稳定增稠剂（卡拉胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.10 酶解燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.12 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、燕麦香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1

项 目		要 求	试验方法
性 状	液体，均匀一致，允许有少量蛋白沉淀		从样品中取出适量被测样品，倒入一洁净烧杯中，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	原味复合植物蛋白饮品、核桃味复合植物蛋白饮品、黑芝麻味复合植物蛋白饮品、燕麦味复合植物蛋白饮品	浅黑色，色泽均匀一致	
气、滋味	原味复合植物蛋白饮品	具有核桃、花生特有的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	核桃味复合植物蛋白饮品	具有核桃特有的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	黑芝麻味复合植物蛋白饮品	具有黑芝麻特有的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	燕麦味复合植物蛋白饮品	具有燕麦特有的气、滋味，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀		

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	要 求	检验方法
可溶性固形物（20℃, 折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.5	GB 5009.5
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.1	GB 22255
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
钙（以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求。		

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	指 标				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(平板计数法)
沙门氏菌/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/mL	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10(第二法)
*霉菌, CFU/mL \leq			10		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq			10		GB 4789.15
*项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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合 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；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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

复合植物蛋白饮品是以生活饮用水、白砂糖、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）、花生酱、黑芝麻酱、酶解燕麦粉【 α -淀粉酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、全脂奶粉、碳酸钙、聚葡萄糖、复配稳定增稠剂（卡拉胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠）、酪蛋白酸钠、食用盐、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、燕麦香精）中的部分为原料经调配、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成。

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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河花花牛乳业有限公司