



411781S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0018S-2018

复合蛋白饮料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、全脂乳粉、木糖醇、核桃粉（仁）、固体麦精【大麦、麦芽、酶制剂（ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、 β -葡聚糖酶（强效复配 Plus MG 型）（Ceremix Plus MG）（ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens* 和地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、蛋白酶 Protease（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、 β -葡聚糖酶 beta-glucanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*）和木聚糖酶 Xylanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*））】为原料、添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、复配稳定剂（三聚磷酸钠、氯化钾、黄原胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、碳酸钙、香兰素、食用香精（芝麻香精、鲜奶精香精、花生香精、奶糖香精、麦香香精）中的一种或几种、经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的复合蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.3 核桃粉（仁）应符合 LY/T1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.7 固体麦精应符合附录 A 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 4.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.16 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 芝麻香精、鲜奶精香精、花生香精、奶糖香精、麦香香精应符合 GB30616 的规定。
- 4.1.24 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	检测方法
性 状	液 态	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味、然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、 滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异质，允许有沉淀现象	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2

项 目	指 标		检验方法
	核桃花生复合蛋白 饮料	无糖强化钙奶复合 蛋白饮料	
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	4.0	/	GB/T12143

总糖（以还原糖计），g/100mL	≤	/	0.5	GB 5009.7
pH		6.7~8.0		GB 5009.237
钙，mg/kg		/	160~1350	GB 5009.92
蛋白质，%	≥	0.7		GB 5009.5
阿斯巴甜（含苯丙氨酸），g/kg	≤	/	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤	/	0.25	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	/	0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	/	GB/T5009.140
三聚磷酸钠（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0		GB 5009.296
砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2		GB 5009.12
*为严于食品安全国家标准指标。				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
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。					

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 14881 和 GB12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物（无糖产品，对总固形物不做要求）、蛋白质、pH 值、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

A.1 固体麦精

A1.1 定义：以大麦、麦芽为原料，破碎、调浆后，加入酶制剂 { α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、 β -葡聚糖酶(强效复配 Plus MG 型)(Ceremix Plus MG)（ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens* 和地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、蛋白酶 Protease（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、 β -葡聚糖酶 beta-glucanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*）和木聚糖酶 Xylanase（来源于孤独腐质霉 *Humicola insolens*） }，经糖化、分离、浓缩、真空干燥、包装制成的固体麦精。

A1.2 质量要求：应符合表 A1.2.1、表 A1.2.2 的要求。参考供应商资料，备案号：QB64/0463S-2016（吴忠市泰利丰食品饮料有限公司）

表 A1.2.1 感观要求

项目	指标
外观	淡黄色至黄色粉末，溶解后允许有少量可碾碎的黑点，无肉眼可见外来杂质
气味	具有典型的令人愉快的麦芽香味
滋味	具有典型的甜中微苦麦芽香味，无异味

表 A1.2.2 理化指标

项目	指标
比容, mL/100g	180~350
干物质, %	—
水分, %	≤ 3.5
灰分, %	≤ 2.7
还原糖（以葡萄糖计）, %	39.0~52.0
pH 值（10%溶液）	≥ 5.0
酸度（mL NaOH/100g）	≤ 25.0
EBC 色度（10%溶液）	5.0~20.0
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.5

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、全脂乳粉、木糖醇、核桃粉（仁）、固体麦精【大麦、麦芽、酶制剂（ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、 β -葡聚糖酶（强效复配 Plus MG 型）（Ceremix Plus MG）（ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens* 和地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、蛋白酶 Protease（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、 β -葡聚糖酶 beta-glucanase（来源于孤独腐质霉 *Humicolainsolens*）和木聚糖酶 Xylanase（来源于孤独腐质霉 *Humicolainsolens*））】、添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、复配稳定剂（三聚磷酸钠、氯化钾、黄原胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、碳酸钙、香兰素、食用香精（芝麻香精、鲜奶精香精、花生香精、奶糖香精、麦香香精）中的一种或几种、经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的复合蛋白饮料。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/T 10789《饮料通则》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提供依据。

本标准规定了复合蛋白饮料分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的含量严于 GB2762 的规定。

漯河市永利食品有限公司

QB