

湖南金六谷健康产业有限公司企业标准

Q/AKLG 0025S—2015

蛋白固体饮料



湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4314945-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年12月18日至2018年12月18日

湖南省
食品安

2015-10-08 发布

2015-12-08 实施

湖南金六谷健康产业有限公司 发布

前 言

本标准主要根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由湖南金六谷健康产业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南金六谷健康产业有限公司。

本标准由湖南金六谷健康产业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：苏三贵、宾罗生。

本标准有效期三年。

蛋白固体饮料

1 范围

本标准规定了蛋白固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大豆分离蛋白、豆奶粉、脱脂奶粉、植脂末、麦芽糊精、白砂糖（或食用葡萄糖）、食用盐、氨基酸粉、乳清蛋白粉、水解胶原蛋白部分为原料，添加食品添加剂和营养强化剂，经过粉碎、过筛、混合、干燥、包装等工艺制成的蛋白固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789. 3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009. 14	食品中锌的测定
GB/T 5009. 82	食品中维生素A和维生素E的测定
GB/T 5009. 87	食品中磷的测定
GB/T 5009. 89	食品中烟酸的测定
GB/T 5009. 90	食品中铁、镁、锰的测定
GB/T 5009. 92	食品中钙的测定
GB/T 5009. 210	食品中泛酸的测定
GB 5009. 211	食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
GB 5413. 9	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素A、D、E的测定
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	白色至浅黄色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态, 倒入装有 100ml, 25℃ 左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中, 立即嗅其气味, 辨其滋味, 静止 2min 后, 看烧杯底部有无外来杂质。
滋味与气味	具有该产品固有的气味和滋味, 无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状, 无结块、无霉变, 冲溶后呈均匀混悬液	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	检验方法
磷 ^a / (mg/kg)	1960-7040	GB/T 5009.87
钙 ^a / (mg/kg)	2500-10000	GB/T 5009.92
镁 ^a / (mg/kg)	1300-2100	GB/T 5009.90
锌 ^a / (mg/kg)	60-180	GB/T 5009.14
铁 ^a / (mg/kg)	95-220	GB/T 5009.90
维生素 A ^a / (ug/kg)	4000-17000	GB/T 5009.82
维生素 E ^a / (mg/kg)	76-180	GB/T 5009.82
维生素 D ^a / (ug/kg)	10-20	GB 5413.9
维生素 B1 ^a / (mg/kg)	9-22	GB/T 5009.84
维生素 B2 ^a / (mg/kg)	9-22	GB 5413.12
维生素 B6 ^a / (mg/kg)	7-22	GB/T 5009.154
维生素 B12 ^a / (ug/kg)	10-66	GB 5413.14
烟酸 ^a / (mg/kg)	110-330	GB/T 5009.89
叶酸 ^a / (ug/kg)	600-6000	GB/T 5009.211
泛酸 ^a / (mg/kg)	22-80	GB/T 5009.210
蛋白质 / (g/100g) ≥	8.0	GB 5009.5
水分 / (g/100g) ≤	5.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

^a视添加情况检测。

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(cfu/g)	≤ 50	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂及营养强化剂

3.5.1 食品添加剂及营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂及营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.06.02 及 GB 14880 中 14.06.02 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线,包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样

从批量货物的不同位置随机抽取样本,抽样数量按表 4 规定执行。

表 4 检验样品的抽样件数

批量范围,箱(袋)	样本数,箱(袋)
200(含 200)以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6
>3201	7

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前,生产单位应进行出厂检验。

5.3.2 出厂检验项目:感官要求、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次,当出现

下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装符合 GB/T 10004 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，保质期为 24 个月。
