

Q/PXYYP

韩城市盼夏饮品有限公司企业标准

Q/PXYYP 0001S—2021

绿豆蛋白饮料



Q/610000-12414S-2021
有效期至 20240407

2021-03-10 发布

2021-04-10实施

韩城市盼夏饮品有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020要求编写。
本标准由韩城市盼夏饮品有限公司提出。
本标准由韩城市盼夏饮品有限公司起草。
本标准起草人：范红军。
本标准批准人：范红军。
本标准系首次发布。



绿豆蛋白饮料

1. 范围

本标准规定了绿豆蛋白饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿豆、白砂糖、食用冰、纯净水为原料，经洗豆、煮豆、磨碎、搭配白砂糖、食用冰、纯净水后放冰沙机搅拌、包装制成的绿豆蛋白饮料。

2. 规范性引用文

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10462	绿豆
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30885	植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
SB/T 10017	冷冻饮品 食用冰
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 绿豆：应符合GB/T 10462的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.3 食用冰：应符合SB/T 10017的规定。

3.1.4 纯净水：应符合GB 19298的规定。

3.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡绿色
滋味、气味	味甜，无异味
组织状态	半固态流体，允许有沉淀和冰状晶体
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总固形物，%	≥ 2.0
蛋白质，%	≥ 0.55
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	900
霉菌，CFU/mL	≤ 20			
酵母，CFU/mL	≤ 20			

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量及兽药残留限量

应符合GB 2762、GB 2761、GB 2763和农业部相关的规定。

3.8 生产过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4. 试验方法

4.1 感官

取样品一份，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 总固形物：按GB/T 30885中6.2规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10中第二法规定的方法测定。

4.3.5 霉菌、酵母：按 GB 4789.15规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

5. 检验规则

5.1 原料的入库要求

原料入库前，需提供供货方出具的合格证明或者企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批及抽样

5.2.1 组批

同一批原料、同一品种、同一生产线、同一班次、同一规格完成全部生产程序并包装完好的产品为一组批。

5.2.2 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最少不得低于12瓶，分为2组，一组为检测样品，一组为备检样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品均需由公司检验部门按本标准进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 规定的全部检验项目。

5.4.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验。

- a. 新产品投产前；
- b. 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c. 停产三个月以上，恢复生产时；
- d. 更换重要生产设备时；
- e. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f. 食品安全监督部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

5.5.3 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标识、包装、运输及贮存

6.1 标签与标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装标识应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品采用塑料瓶或塑料袋包装，包装材料应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 产品外包装为纸盒和瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应洁净卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

在冷冻（-3℃~0℃）条件下贮存，仓库通风良好、清洁卫生，必须有防鼠台，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发，易腐蚀等物品同库储存。

在上述规定条件下：产品自生产之日起，保质期为25天。

