

Q/SXJ

陕西今正药业有限公司企业标准

Q/SXJZ0024S-2026

本标准代替Q/SXJZ0024S-2023

蛋白固体饮料



Q/610000-01894S-2026
备案日期 20260721

2026-07-10 发布

2026-08-10实施

陕西今正药业有限公司发布

前 言

本标准主要依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》编制。

本标准由陕西今正药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡荣国、章平莉。

本标准批准人：闫伟

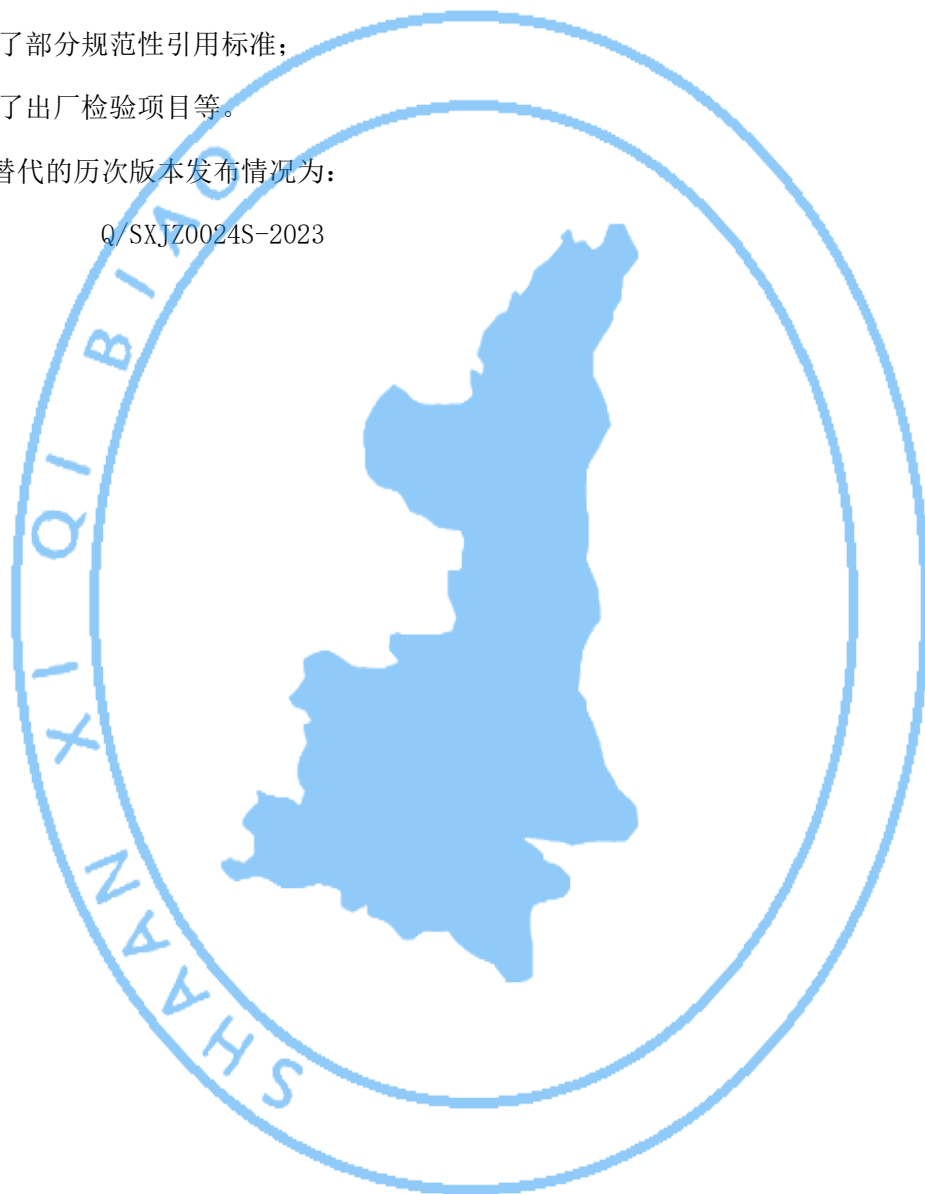
本标准代替 Q/SXJZ0024S-2023

本标准与 Q/SXJZ0024S-2023 相比，主要变化如下：

- 更新了部分规范性引用标准；
- 更新了出厂检验项目等。

本标准所替代的历次版本发布情况为：

Q/SXJZ0024S-2023



蛋白固体饮料

1 范围

本标准规定了蛋白固体饮料的技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆分离蛋白、白砂糖、麦芽糊精经称量、配料、粉碎、混合、制粒、干燥、整粒、包装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（包括所有的修改单）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 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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白的测定
GB 5009.183	食品安全国家标准	食品中脲酶的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则	
GB/T 29602	固体饮料	
GB7101	食品安全国家标准	饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
QB/T 2250	单面白纸板	
GB/T 22806	白卡纸	

《食标识监督管理办法》市场监管总局令第100号
国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求:

3.3.1 大豆分离蛋白:应符合GB20371《食品安全国家标准食品加工用植物蛋白》的规定。

3.3.2 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》的规定。

3.3.2 白砂糖：应符合GB/T317的规定。

3.3.4 生产用水：应符合GB5749的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有本品特有的色泽，均匀一致
滋味、气味	具有本产品特有的气味，滋味，无异味
组织形态	干燥均匀粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来异物
冲调性	冲溶后呈均匀悬浮液，允许有少量沉淀物

3.3 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
蛋白质，%	≥ 2.0
水分，%	≤ 7.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 0.5
脲酶试验	阴性

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表 3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
	n	C	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
霉菌，CFU/g ≤	50			

3.5 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂、污染物限量。

3.6.1 原料及食品添加剂均应符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂使用、污染物限量应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762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以外的任何物质。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881、GB12695的规定。

4. 检验方法

4.1 感官要求

取5g左右样品于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、杂质；冲调后观察冲调性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 脲酶实验：按GB5009.183规定的方法测定。

4.2.4 蛋白质：按GB5009.5规定的方法测定。

4.2.5 黄曲霉毒素B₁：按GB5009.22规定的方法测定。

4.3 微生物指标检验

4.3.1 采样方案：按 GB 4789.1规定进行。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2规定的方法检验。

4.3.3 大肠菌群：按GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.4 霉菌：按GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.5 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。

4.5 净含量检查

按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 产品组批及抽样

5.1.1 组批

同一配方、同一批原料、同一设备、同一班次、同一规格投料完成全部生产程序并包装完好的产品为一“组批”。

5.1.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不得少于2kg，抽样数量不少于10个最小包装，分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品须经逐批检验，签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验包括本标准技术要求中的3.2-3.5所有项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情形之一时，也应进行型式检验。

- a) 新品投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4判定规则

全部检验项目均符合要求时，判该批产品为合格品；有一项或多项不符合标准要求时，可自同批产品中再随机抽样进行该项目或多项目的复检，复检项目均符合标准要求时，判该产品为合格品；如有一项不合格，则判定该批为不合格产品。微生物指标有一项不合格直接判本批产品不合格，且不得复检。

6. 标志、标签、包装、运输与贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品包装的标签应符合 GB7718、GB 28050及《食标识监督管理办法》的规定

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应严密，包装材料应无毒、无味，并符合GB4806.1的要求。产品内包装用复合铝膜袋应符合 GB/T10004、GB 4806.13、GB/T 28118或GB/T 21302的规定。外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.2.3 贮藏方法：密封，置阴凉干燥处。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时需防雨、防潮、防暴晒。装卸时轻搬轻放，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 本品应密封，置阴凉干燥处存放，贮存不得露天堆放，库内应通风良好，不得与有毒害、有异味的物品同库存放。

6.4.2 堆垛应留有一定距离，离墙、屋顶的间距不小于30cm，与地面的间距不小10cm。

6.4.3 本品在包装完好和未经启封的情况且上述条件下保质期为 24 个月。

