



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30885—2014

GB/T 30885—2014

## 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料

Plant protein beverage—Soy milk and soy milk beverage

中华人民共和国  
国家标准  
植物蛋白饮料  
豆奶和豆奶饮料  
GB/T 30885—2014

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

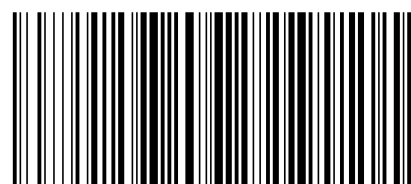
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字  
2014年12月第一版 2014年12月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-50673 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB/T 30885-2014

2014-09-30 发布

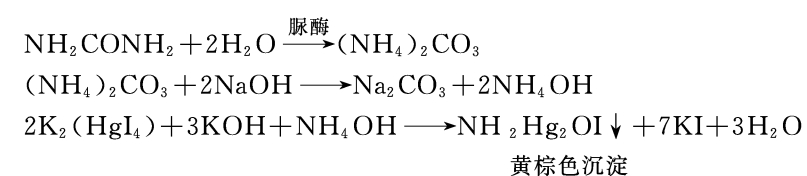
2015-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

附 录 A  
(规范性附录)  
脲酶的定性测定

### A.1 原理

脲酶在适当的酸碱度和温度下,催化尿素转化成碳酸铵,碳酸铵在碱性条件下形成氢氧化铵,再与钠氏试剂中的碘化钾汞复盐作用形成黄棕色的碘化双汞铵,如试样中脲酶活性消失,上述反应即不发生。



### A.2 试剂

A.2.1 所使用的试剂应为分析纯,水应为蒸馏水或去离子水。

A.2.2 尿素溶液(1%):称取 1.0 g 尿素,溶于 99 mL 水中。

A.2.3 钨酸钠溶液(10%):称取 10.0 g 钨酸钠溶于 90 mL 水中。

A.2.4 酒石酸钾钠溶液(2%):称取 2.0 g 酒石酸钾钠溶于 98 mL 水中。

A.2.5 硫酸溶液(5%):量取 5.0 mL 硫酸,缓缓注入约 70 mL 水中,冷却,稀释至 100 mL。

A.2.6 磷酸氢二钠溶液:称取 0.947 g 无水磷酸氢二钠溶于 100 mL 水中。

A.2.7 磷酸二氢钾溶液:称取 0.907 g 磷酸二氢钾溶于 100 mL 水中。

A.2.8 中性缓冲溶液:量取磷酸氢二钠溶液(A.2.6)61.1 mL 于 200 mL 烧杯内,再加入磷酸二氢钾溶液(A.2.7)38.9 mL,搅拌均匀。

A.2.9 钠氏试剂

称取 5.5 g 红色碘化汞( $\text{HgI}_2$ )、4.125 g 碘化钾溶于 25 mL 水中,溶解后转移到 100 mL 容量瓶中。再称取 14.4 g 氢氧化钠溶于 50 mL 水中,待溶解冷却后,慢慢转移到上述 100 mL 容量瓶中,用水定容至刻度,摇匀后倒入试剂瓶中,静置后用上清液。

### A.3 仪器设备

A.3.1 比色管:10 mL。

A.3.2 具塞钠氏比色管:25 mL。

A.3.3 恒温水浴锅。

### A.4 分析步骤

A.4.1 取比色管甲(样品管)、乙(对照管)两支,各加入 1.0 mL~4.0 mL(相当于 0.1 g 大豆固形物)样品,然后,各加入 1 mL 中性缓冲溶液(A.2.8),摇匀。

A.4.2 在甲管中加入 1 mL 尿素溶液(A.2.2),在乙管中加入 1 mL 水,将甲、乙两管摇匀后,置于 40 °C

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、中国食品发酵工业研究院、深圳维他(光明)食品饮料有限公司、维维食品饮料股份有限公司、杨协成(广州)食品饮料有限公司、杭州豆制品食品有限公司、黑牛食品股份有限公司。

本标准主要起草人:涂顺明、李羽楠、袁杰、刘兴玲、赵曼、胡杭、罗宝剑。

## 6.2.2 分析步骤

### 6.2.2.1 试样的制备

将包装容器内的样品摇匀,倒入烧杯中搅拌均匀。

6.2.2.2 吸取 10.00 mL 试样(6.2.2.1)于已恒重的盛有适量海砂的称量皿中,在水浴上蒸发至干,取下称量皿,擦干附着的水分,放入恒温干燥箱内,在 100℃~105℃ 下烘 1 h,取出移入干燥器内冷却,30 min 后称量。然后,再放入恒温干燥箱内烘 1 h,直至恒重。

### 6.2.3 结果计算

试样中总固形物含量按式(1)计算:

$$X = \frac{m_2 - m_1}{10} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$  ——试样中总固形物的含量,单位为克每百毫升(g/100 mL);

$m_2$  ——烘干后试样加海砂和称量皿的质量,单位为克(g);

$m_1$  ——海砂和称量皿的质量,单位为克(g);

10 ——吸取试样的体积,单位为毫升(mL)。

所得结果表示至一位小数。

### 6.2.4 允许差

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 5%。

## 6.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定,蛋白质的换算系数为 6.25。

## 6.4 脂肪

按 GB 5413.3 规定的方法测定。

## 6.5 脲酶活性

按附录 A 规定的方法测定。

## 6.6 乳酸菌活菌数

按照 GB 4789.35 规定的方法测定。

## 6.7 菌落总数和大肠菌群

按照 GB 4789.2 和 GB 4789.3 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

# 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料

## 1 范围

本标准规定了豆奶和豆奶饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料,经加工制成的预包装液体饮料。

## 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 1352 大豆

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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5413.3 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**豆奶(豆乳)**

#### 3.1.1

**原浆豆奶(豆乳)**

以大豆为主要原料,不添加食品辅料和食品添加剂,经加工制成的产品,也可称为豆浆。

#### 3.1.2

**浓浆豆奶(豆乳)**

以大豆为主要原料,不添加食品辅料和食品添加剂,经加工制成的、大豆固形物含量较高的产品,也可称为浓豆浆。

#### 3.1.3

**调制豆奶(豆乳)**

以大豆为主要原料,可添加营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料,经加工制成的产品。

#### 3.1.4

**发酵原浆豆奶(豆乳)**

以大豆为主要原料,可添加食糖,不添加其他食品辅料和食品添加剂,经发酵制成的产品,也可称为酸豆奶或酸豆乳。