

ICS 67.160.20
分类号: X50
备案号: 35070-2012

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4222—2011

复合蛋白饮料

Mixed protein beverage

2011-12-20 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准由中国轻工业联合会提出

本标准由中国饮料工业协会归口。

本标准起草单位：中国饮料工业协会技术工作委员会、厦门银鹭食品集团有限公司、维维食品饮料股份有限公司、四川蓝剑饮品集团有限公司、惠尔康集团有限公司、河南中沃饮料有限公司、黑牛食品股份有限公司。

本标准主要起草人：李羽楠、林和兴、刘兴玲、邹宗凤、卢华、王殿德、罗宝剑、王琦。

复合蛋白饮料

1 范围

本标准规定了复合蛋白饮料的术语和定义、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3.1定义的复合蛋白饮料。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.35 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10789 饮料通则
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 16321 乳酸菌饮料卫生标准
- GB 16322 植物蛋白饮料卫生标准
- GB 21703 乳和乳制品中苯甲酸和山梨酸的测定

3 术语和定义

GB 10789中确立的及以下术语和定义适用于本文件。

3.1

复合蛋白饮料 **mixed protein beverage**

以乳或乳制品，和不同的植物蛋白^a为主要原料，经加工或发酵^b制成的产品，可添加食品辅料。

^a 植物蛋白是指含植物蛋白的可食用原料或加工制品。

^b 采用发酵工艺制成的产品，根据其发酵后是否经过杀菌处理分别称为杀菌（非活菌）型和未杀菌（活菌）型。

4 要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 原料及辅料的质量和卫生要求，应符合相应的国家或行业标准的规定。

4.1.2 复合蛋白饮料原料中，乳或乳制品的添加量对产品蛋白质贡献率应不小于30%。产品声称的植物蛋白的添加量对产品蛋白质的贡献率应不小于20%。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

4.3 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

4.4 乳酸菌活菌数