

团 体 标 准

T/CEAC XXX—2024

营养蛋白奶昔

Nutritional protein milkshake

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

中国商业经济学会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验规则 3

6 标志、包装、运输和贮存 3

参考文献 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由XXX提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

营养蛋白奶昔

1 范围

本文件规定了营养蛋白奶昔的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于营养蛋白奶昔的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 4789.15 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁的测定
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B₂的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B₆的测定
GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5009.210 食品安全国家标准 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 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素B₁₂的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

营养蛋白奶昔 nutritional protein milkshake

以蛋白粉或牛奶为主要成分制作的营养饮品，富含蛋白质、维生素和矿物质等营养成分，具有增强饱腹感、补充营养的作用。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 所用原辅料应符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.2 不宜使用含有转基因成分以及经辐照处理的原辅料。
- 4.1.3 原辅料应控制糖分的添加，宜按照低糖或降蔗糖 30%以上的要求进行设计。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 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
水分，g/100g	≤7.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	30.0~50.0	GB 5009.5
维生素B ₁ ，mg/100g	0.9~2.2	GB 5009.84
维生素B ₂ ，mg/100g	0.9~2.2	GB 5009.85
维生素B ₆ ，mg/100g	0.7~2.2	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ，μg/100g	1.0~6.6	GB 5009.285
维生素C，mg/100g	100~225	GB 5009.86
维生素D，μg/100g	1.0~2.0	GB 5009.82
维生素E，mg α-TE/100g	7.6~18.0	GB 5009.82
烟酸，mg/100g	11~33	GB 5009.89
叶酸，μg DFE/100g	60~600	GB 5009.211
泛酸，mg/100g	2.2~8.0	GB 5009.210
钙，mg/100g	250~1000	GB 5009.92
铁，mg/100g	9.5~22	GB 5009.90
锌，mg/100g	6~18	GB 5009.14
氰化物（以HCN计） ^a ，mg/L	≤0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183

^a仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料，检测结果换算为以HCN计。
^b仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789. 15
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。					

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定进行检测。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验

5.1.1.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.1.1.2 出厂检验项目应包括感官指标、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.1.2 型式检验

型式检验项目为本文件4.2~4.7中规定的项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或停产6个月以后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

5.2 判定规则

5.2.1 检验项目全部符合本文件时，则判定为合格品。

5.2.2 微生物指标有任 1 项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

5.2.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有 1 项或 1 项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

6.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
-