

ICS

备案号:

DB52

贵州省地方标准

DB52/ 520—2007

豆浆

2007-06-13 发布

2007-06-13 实施

贵州省质量技术监督局 发布

前 言

本标准第4章、第5章和9.1为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由贵州省产品质量检验检测院提出并归口。

本标准由贵州省质量技术监督局批准。

本标准由贵州省产品质量检验检测院负责起草。贵阳市质量技术监督局、贵州省标准化协会参与起草。

本标准主要起草人： 寻思颖、杨黎、罗薇、田志强、周筑平、孟望霓、张建、肖洋、张倩、韩志平。

豆浆

1 范围

本标准规定了豆浆的产品分类、原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为原料制成的各类豆浆。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 12143.1 软饮料中可溶性固形物的测定方法折光计法

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总局令第75号2005年5月颁布）

3 产品分类

3.1

豆浆

原料大豆经浸泡、磨糊，过滤除渣而制成的浆状液体。并经高温灭菌，可直接食用的熟豆浆。

3.2

调制豆浆

在豆浆中添加白砂糖等，不改变其原有属性，经调制而成的浆状液体。并经高温灭菌，可直接食用的熟豆浆。

4 原辅料要求

4.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

4.3 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.4 其他辅料

应符合相应标准要求 and 有关规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

色泽	乳白色或浅乳黄色
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无其他异味
组织形态	呈乳浊状，无絮状沉淀，不得凝结，允许有少量析出物
杂质	无正常视力可见外来杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	豆浆	调制豆浆
可溶性固形物 ^a /%	--	≥5.0
蛋白质/(g/100mL)	≥2.5	≥2.0
脂肪/(g/100mL)	≥1.0	≥0.8
脲酶试验	阴性	
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤0.5	
铅(Pb)/(mg/L)	≤1.0	
^a 仅适用于甜豆浆		

5.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/mL)	≤30 000
大肠菌群/(MPN/100mL)	≤90
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 净含量

定量包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官指标

将样品置于洁净透明的器皿中，在自然光下，先检查色泽、组织形态及杂质，最后闻样品气味及品尝样品滋味。

6.2 可溶性固形物

按GB/T 12143.1规定的方法进行测定。

6.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5规定的方法进行测定，氮换算为蛋白质的系数按5.71计。

6.4 脂肪

按 GB/T 5009.6规定的方法进行测定。

6.5 脲酶试验

按 GB/T 5009.183 规定的方法进行测定。

6.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

6.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法进行测定。

6.8 微生物指标

按 GB/T 4789.21规定的方法进行测定。

6.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线、同一生产日期加工的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

在同一批产品中随机抽取 2 000 mL（独立包装不少于 8 个产品），将所抽样品等分成 2 份，一份作检验用，一份留样作备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

8.3.2 出厂检验项目为净含量、感官、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每年至少一次。有下列情况之一时亦应进行：

- 产品原材料、工艺、配方有改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 5 章的全部要求。

8.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求，则判定为产品合格。如有一项指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检（微生物指标不得复检），复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

9.1.3 使用转基因大豆为生产原料的，应按有关法律法规及标准规定进行标注。

9.2 包装

9.2.1 产品包装物应密封、牢固。所用包装材料必须符合国家相关卫生标准要求，不得使用非食品用包装材料。

9.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

9.3 运输

9.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

9.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具运输产品，注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋，防止二次污染。

9.3.3 搬运产品时，应轻搬轻放。卸货时，产品不得直接接触地面。产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好的室内，严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。

9.4.2 产品应按品种、批次分类存放，并应有防鼠、防尘设施。

9.4.3 产品不得直接接触地面、墙面。以离地面、墙面间的距离应大于 20 cm。

9.5 保质期

豆浆类产品可根据不同季节、产品的不同类别及工艺，在产品包装或其他标识上作出具体的规定。