
ISC 67.160

团体标准

T/XYDN001-2021

襄阳豆奶

Xiangyang soy milk

2021 年 5 月 28 日发布

2021 年 6 月 28 日实施

襄阳市豆奶产业协会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》（〔2005〕年第 78 号令）与 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》以及国家质量监督检验检疫总局〔2015〕年第 44 号公告制定。请注意本文件的某些内容可能涉及专利内容。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任

本标准由襄阳市豆奶产业协会提出并归口。

本标准起草单位：襄阳市豆奶产业协会、湖北万禾源豆奶制品有限公司。

本标准起草指导单位：襄阳市市场监督管理局、湖北省食品药品检验所、湖北省地理标志研究中心。

本标准主要起草人：何士洪 杨莹

本标准为首次发布

地理标志产品——襄阳豆奶

1 范围

本标准规定了襄阳豆奶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期要求。

本标准适用于以大豆为主要原料，添加或不添加椰子汁、核桃、红枣、银耳、花生、白砂糖、食盐、纯净水、乳粉、枸杞、小苏打、碳酸钙、食用香精、食品添加剂（蒸馏单硬脂酸甘油酯、微晶纤维素、单、双硬脂酸油脂、六偏磷酸钠、卡拉胶、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、果酸、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、琼脂、羧甲基纤维素钠、AK糖等），经浸泡清洗、磨浆、煮浆、调配、过滤、一次均质、脱气、贮存、二次均质、灌装、密封、杀菌等工序生产的襄阳豆奶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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/ T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
 GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
 GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
 GB 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10164 核桃
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 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 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19297 果蔬汁饮料卫生标准
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 NY/T 834 银耳
 QB/T 2300 植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁
 JJF1070 定量包装商品净含量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第 75 号令 3 要求

卫生部公告（2011 年第 8 号） 《关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》

3 产品分类

本产品按原料分为豆奶饮料、调制豆奶饮料。

3.1 豆奶饮料

以大豆为原料，添加食糖、食盐、食品添加剂，加工制成的产品。

包含大豆豆奶饮料（添加纯净水、黄豆、白砂糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、黄原胶、食用香精）。

3.2 调制豆奶饮料

以豆奶饮料为基础，添加椰子汁、核桃、红枣、银耳等食品辅料，加工制成的产品。包含椰汁豆奶饮料；核桃豆奶饮料；红枣豆奶饮料；红枣银耳豆奶饮料。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围、超量使用食品添加剂，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。食品和原料中污染物限量应符合GB 2762的规定。食品和原料中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。食品和原料中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.2.2 椰子汁：应符合 QB/T 2300 的规定。

4.2.3 核桃：应符合 GB 10164 的规定。

4.2.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.2.5 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。

4.2.6 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.2.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.2.8 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.2.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2.10 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.2.11 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.2.12 小苏打：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.2.13 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。

4.2.14 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2.15 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的规定。

4.2.16 微晶纤维素：应符合卫生部公告（2011 年第 8 号）《关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》的规定。

4.2.17 单，双硬脂酸油脂：应符合 GB 1986 的规定。

4.2.18 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

- 4.2.19 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.2.20 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.2.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.2.22 果酸：应符合 GB 13737 的要求。
- 4.2.23 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.2.24 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.2.25 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的要求。
- 4.2.26 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.2.27 琼脂：应符合 GB 1886.239 的要求。
- 4.2.28 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.2.29 乙酰磺胺酸钾（AK）糖：应符合 GB 25540 的要求。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有反映产品特点的色泽
形 态	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致
香气及滋味	具有豆奶以及所添加辅料应有的气味和滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.4 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
蛋白质，g/100g	≥ 2.0
总固形物，g/100g	≥ 4.0
脂肪，g/100g	≥ 0.8
脲酶试验 ^a	阴性
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)，g/kg	≤ 0.65
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25
a: 仅适用于大豆作为原料的产品	

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

4.6 净含量偏差

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，cfu/ml	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群，cfu/m	5	2	1	10
酵母，cfu/ml ≤	20			
霉菌，cfu/ml ≤	20			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m值的样品数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

净含量应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB 19297 的规定进行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定测定。

5.2.2 脲酶试验

按 GB/T 5009.183 的规定测定。

5.2.3 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)

按 GB 5009.97 的规定测定。

5.2.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）

按 GB/T 5009.140 的规定测定。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 的规定测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定测定。

5.3.3 酵母 霉菌

按 GB 4789.15 的规定测定。

5.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定测定。

5.4 净含量

按 JJF1070 的规定测定

6 检验规则

6.1 组批与抽样

由相同原料、相同品种生产的产品为一批，每批不超过 20 吨。

6.2 抽样方法

随机从每一批产品中抽取 16 瓶，8 瓶供感官指标、理化指标、微生物指标、净含量检验，8 瓶留样备用。

6.3 检验分类

产品分出厂检验和型式试验

6.4 出厂检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、蛋白质、脲酶活性、菌落总数、大肠菌群。每批产品须按本标准检验合格，并附合格证后方可出厂。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准第4章的全部要求，出现下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制定型时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 产品的原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家法定监督或管理部门提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

如果有不合格项目时，可重新加倍取样复验，复检结果仍不合格时，则判定该批产品为不合格。如有微生物指标不合格时，不得复检判为不合格，直接判定该批产品为不合格。

7 标志、包装、贮存、运输和保质期

7.1 标志

产品包装上的食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定和GB/T 191-2008的规定。

7.2 包装

本产品采用密封包装，内包装材料玻璃容器应符合GB 4806.5的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品混运，运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒。不得抛掷、重压、和挤压。需冷藏产品应在0℃~10℃的条件下运输。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、干燥、通风、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库中；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。堆放时应离地20cm以上。需冷藏产品应在0℃~10℃的条件下贮存。不得接近热源，防止冰冻。

7.5 在符合本产品规定的条件下，保质期为12个月。

附录A
(规范性附录)
襄阳豆奶生产地域范围

襄阳市地图

