

ICS 67.060
X 60
备案号: 33704—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10633—2011

豆 浆

Soy milk

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布



ISBN 978-7-5019-2319-9
1100-0000-0000

中华人民共和国国内贸易 行业标准

豆 浆
SB/T 10633—2011

中华人民共和国国内贸易 行 业 标 准 豆 浆 SB/T 10633—2011

*

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(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 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 0.5 字数 8 千字
2012年2月第一版 2012年2月第一次印刷

*

书号: 155066·2-23199 定价 14.00 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：杭州华源豆制品有限公司、深圳市福荫食品有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、北京二商希杰食品有限责任公司、河北高碑店豆豆食品(集团)有限公司、九阳股份有限公司、重庆市天润食品开发有限公司、上海汉康豆类食品有限公司、嘉兴市家家乐食品有限责任公司、国家大豆产业技术研发中心加工研究室。

本标准主要起草人：吴月芳、戚亚江、林榆生、叶素萍、吴巧燕、杨大刚、周汉康、彭仁堂、赵国庆、朴春红、李妍。

豆 浆

1 范围

本标准规定了豆浆的术语和定义,技术要求,生产加工过程,检验方法,包装、标识和流通过程要求。本标准适用于豆浆、调制豆浆及豆浆饮料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 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 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 23346 食品良好流通规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆浆 soymilk

大豆(不包括豆粕及粉)经脱皮或不脱皮,经浸泡或不浸泡,加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后所得的总固形物含量在 6.0% 以上的乳状液。

3.2

调制豆浆 modified soymilk

大豆或食用豆粕经浸泡或不浸泡、加水研磨使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后,添加或不添加豆油或其他植物油脂、糖类、食盐等辅料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,可采用高于巴氏杀菌或超高温灭菌等工艺过程制成的总固形物含量在 6.0% 以上的液体产品。包括调味豆浆和营养强化豆浆。

3.3

豆浆饮料 soy beverage

调制豆浆、大豆蛋白粉(包括大豆豆浆液、豆浆粉、食用豆粕、去除豆渣的大豆植物蛋白粉等),添加或不添加果实的榨汁液(包括果肉及包含了果肉的汁液等)、蔬菜汁、乳及乳制品、其他杂粮谷物类粉末等加工成的总固形物含量在 4.0% 以上的乳状产品(风味原料的固形物含量比大豆固形物含量少;添加果实的榨汁液的原料的质量的比例应小于 10%;不包括经乳酸菌发酵的饮料)。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆:应符合 GB 1352 的要求。

4.1.2 水:应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	豆浆	调制豆浆	豆浆饮料
外观色泽	具有产品固有的色泽,色泽均匀	具有产品固有的色泽,色泽均匀	具有产品固有的色泽,色泽均匀
气味、滋味	具有豆香味,无异味	应具有该产品应有的滋味、气味,无异味	应具有该产品应有的滋味、气味,无异味
组织状态	呈均匀一致液体,可有少量沉淀物,无异物	呈均匀一致液体,可有与配方相符的辅料的沉淀物,无异物	呈均匀一致液体,可有与配方相符的辅料的沉淀物,无异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标					
	豆浆			调制豆浆	豆浆饮料	
	浓型	普通型	淡型			
蛋白质/(g/100 g)	≥	3.8	2.9	2.0	2.0	0.9
总固形物/(g/100 g)	≥	8.0	7.0	6.0	6.0	4.0
脲酶定性	阴性					

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

目测的方法检测,取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 总固形物

取直径 5 cm~7 cm 的玻璃皿,加 20 g 精制海砂,在 95℃~105℃干燥 2 h,于干燥器冷却 0.5 h,称量,并反复干燥至恒量,称取 5.0 mL 试样于恒量的皿内,称量,置水浴上蒸干,擦去皿外的水渍,于 95℃~105℃干燥 3 h,取出放干燥器中冷却 0.5 h,称量,再于 95℃~105℃干燥 1 h,取出冷却后称量,至前后两次质量相差不超过 1.0 mg。试样中固体的含量按式(1)计算:

$$X = (M_1 - M_2) / (M_3 - M_2) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X —— 试样中总固体的含量,单位为克每百克(g/100 g);

M₁ —— 皿和海砂加试样干燥后质量,单位为克(g);

M₂ —— 皿和海砂质量,单位为克(g);

M₃ —— 皿和海砂加试样质量,单位为克(g)。

6.4 脲酶定性

按 GB/T 5009.183 规定的方法测定。

7 包装、标签

7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合相应的食品安全标准和/或有关规定的要求,包装容器应大小合适,且确保产品在贮藏和运输过程中不受污染。

7.1.2 包装密封完全,且外观良好。

7.1.3 使用罐头,内层涂料应符合食品安全和/或有关规定的要求,且应适当控制真空度。

7.1.4 使用瓶装,应保持真空状态。

7.2 标签

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和有关规定。

7.2.2 产品名称应根据第 3 章的规定标示分类名称,即豆浆(浓型、普通型、淡型)、调制豆浆、豆浆饮料。没有标明的豆浆产品为普通型豆浆。

8 流通过程要求

8.1 流通过程应按 GB/T 23346 的规定执行。

8.2 除采用高温灭菌或保持灭菌的包装豆浆产品外,其他包装产品应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 贮藏,销售环节应低于 $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。



SB/T 10633-2011

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-23199

定价: 14.00 元