ICS 67.160.01
CCS X 51

T/CS

团 体 标 准

T/CS 062—2025

孕产妇液体蛋白饮

Pregnant and postpartum liquid protein drink

2025-06-11 发布 2025-06-11 实施

中国商品学会 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　技术要求 1
5　试验方法 3
6　检验规则 3
7　标签、标志、包装、运输和贮存 4

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。

本文件由北京拇指妈妈营养科技有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：北京拇指妈妈营养科技有限公司、圣元老君堂（青岛）生物科技有限公司、华熙生物科技股份有限公司、北京圣元惠仁医学检验所有限公司、内蒙古汇力多食品有限公司、江南大学食品学院、山西大学、黑龙江省科学院大庆分院、中国保健协会食物营养与安全专业委员会、北京北清创新医学研究院有限公司。

本文件主要起草人：刘晨、饶勇、卜庆玲、黄福添、贾宇涵、王东方、史欢欢、吴乐营、钱和、郭亚辉、张卓、董艳、魏连会、孙莉、王子龙。

孕产妇液体蛋白饮

1 范围

本文件规定了孕产妇液体蛋白饮的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于孕妇和产妇饮用的配制型含乳饮料。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

孕产妇液体蛋白饮 pregnant and postpartum liquid protein drink

以优质蛋白质为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，添加或不添加维生素、矿物质等成分，经加工制成的适宜孕妇及乳母补充蛋白质的液体蛋白饮品。

4 技术要求

4.1 原料要求

优质蛋白质应来源于乳类、乳制品，和/或大豆、大豆制品中的一种或一种以上，其中乳类、乳制品的蛋白质含量不低于 6 g/100 g。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
滋味和气味	特有的乳香滋味和气味或具有加入辅料相符的滋味和气味；无异味
色泽	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽
组织形态	均匀细腻的乳浊液，无分层现象，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质

4.3 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/100 g）	≥	8
脂肪/（g/100 g）	≤	1.5
乳糖/（g/100 g）		不应检出

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 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB 7101 的规定。

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7.3 食品添加剂和营养强化剂的质量规格应符合相应的标准和有关规定。

4.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下观察其色泽和组织状态，并在室温下嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.3 乳糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法测定。

5.4 农药残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

5.5 微生物限量

按 GB 7101 规定的方法测定。

5.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 批次

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.2 取样方法和取样量

每批随机抽取 12 个最小独立包装，6 个供感官要求、理化指标检验，2 个供微生物检验，另 4 个备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.8 规定的全部项目。

6.4.2 有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 新产品投产前；

b) 正式生产中，原料、工艺有较大变化，可能影响到产品的质量；

c) 产品长期停产后重新恢复生产；

d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异；

e) 国家有关监督机构提出要求。

6.5 判定规则

微生物指标不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，检验项目如不符合本文件要求时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍不合格时，判定该批为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 28050、GB 7718 和相关法规的规定。

7.1.2 产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。