



中华人民共和国国家标准

GB/T 18738—20xx
代替 GB/T 18738—2006

豆浆粉和豆奶粉质量通则

Quality requirements for instant soy milk powder and soy milk with dairy product powder

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 18738—2006《速溶豆粉和豆奶粉》，与GB/T 18738—2006相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术内容变化如下：

- 修改标准名称为《豆浆粉和豆奶粉质量通则》；
- 修改了范围（见第1章，2006版第1章）；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2006年版的第2章）；
- 修改了速溶豆粉豆浆粉的术语和定义（见第3章，2006年版的第3章）；
- 删除了4.1根据工艺对产品的分类（2006年版的第4章）；
- 修改了产品分类（见第4章，2006年版的第4章）；
- 删除了净含量偏差要求（2006年版的5.3）；
- 修改了原料要求、感官要求和理化要求（见5.1~5.3，2006年版的5.1，5.2，5.4，5.5）
- 删除了污染物和微生物要求（2006年版的5.5~5.6）；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求（2006年版的5.7）；
- 修改了试验方法（见第6章，2006年版的第6章）；
- 修改了检验规则（见第7章，2006年版的第7章）；
- 修改了标志、包装、运输及贮存要求（见第8章，2006年版的第8章）。

请注意本文件的有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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国饮料标准化技术委员会（SAC/TC472）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- GB/T 18738—2002，GB/T 18738—2006；
- 本次为第二次修订。

豆浆粉和豆奶粉质量通则

1 范围

本文件规定了豆浆粉和豆奶粉的术语和定义、产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于第3章定义的豆浆粉和豆奶粉的生产、检验与销售。

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 1352 大豆

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

纯豆浆粉（纯豆粉） pure soymilk powder

以大豆为原料，经磨浆、加热灭酶、喷雾干燥等工艺加工制成的豆制食品。

3.2

豆浆粉 instant soy milk powder

速溶豆粉

以大豆为主要原料，添加其他辅料，经磨浆、加热灭酶、喷雾干燥等工艺加工制成的粉状或微粒状食品；或以上述产品（纯豆浆粉）为主要原料，混合其他辅料加工而成的豆制食品。

3.3

豆奶粉 soy milk with dairy product powder

以大豆为主要原料，添加乳及乳制品等辅料，经磨浆、加热灭酶、喷雾干燥等工艺加工制成的粉状或微粒状食品；或以上述产品为主要原料，混合其他辅料加工而成的豆制食品。

4 产品分类

根据添加的辅料和理化指标将产品分为三类：纯豆浆粉、豆浆粉、豆奶粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 5.1.2 其他辅料应符合相应食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色或乳白色或本品应有的色泽。
外 观	粉状或微粒状，或本品应有的性状。
滋味和气味	具有大豆特有的香味及该品种应有的风味，口味纯正，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
冲 调 性	冲调后易溶解。

5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		类 型	
		纯豆浆粉	豆浆粉/豆奶粉
水分/ (%)	≤	5.0	6.0
蛋白质/ (%)	≥	38.0	15.0
脂肪/ (%)	≥	15.0	
脲酶		阴性	

6 试验方法

6.1 感官

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和组织状态。取20 g~30 g被测样品于500 mL烧杯中，用200 mL温度为70°C~85°C热水冲调，用玻璃棒搅拌1 min后观察溶解情况。嗅闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

6.2 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

6.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定，换算系数为6.25。

6.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

6.5 脲酶

按GB 5413.31规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

- 7.1.1 同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。
- 7.1.2 从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样要求。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品出厂时，由企业按本文件进行检验，符合本文件要求方可出厂。
- 7.2.2 每批产品出厂时，应对感官要求、水分、蛋白质、净含量、脲酶进行检验。

7.3 型式检验

- 7.3.1 型式检验为本文件规定的全部项目。
- 7.3.2 一般情况下，型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：
 - a) 原辅料有较大变化时；
 - b) 更改关键工艺或设备时；
 - c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
 - d) 出厂检验与上次型式检验结果有加大差异时；
 - e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 抽取样品经检验，所检项目全部合格，则判定该批产品符合本文件规定。
- 7.4.2 若有不符合项目时，可在同批产品中抽样进行复检，复检后仍不合格的，则判定该批产品不符合本文件规定。
- 7.4.3 检验结果如有三项及以上指标不合格，直接判定该批产品不符合本文件规定。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

预包装产品的标签应符合国家相关规定，宜标示大豆的添加量。

8.2 包装

产品包装应清洁、严密、无破损，并符合相关标准的要求。

8.3 运输和贮存

- 8.3.1 产品在运输过程中应防止污染，避免日晒、雨淋、受潮及重压；需冷链运输和贮存的产品，应符合产品标示的贮运条件。
- 8.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输和贮存。
- 8.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。