

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

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.gb168.cn

服务热线: 010-68522006

2012年2月第一版

*

书号: 155066·2-23199

版权专有 侵权必究

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的植物油脂、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)。