



412678S-2017



漯河市弘源饮品科技有限公司企业标准

Q/LHKY 0004S-2017

植物蛋白饮料

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

漯河市弘源饮品科技有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市弘源饮品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵维康。

H N

Q B

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、核桃仁浆、花生仁浆、椰子浆、杏仁浆、黑芝麻浆、大豆浆、枸杞浆、白砂糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、碳酸氢钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、食品用香精(核桃香精、花生香精、杏仁香精、黑芝麻香精、大豆香精、枸杞香精、椰子香精)为原料, 以上原辅料的多种, 经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 核桃仁浆、花生仁浆、椰子浆、杏仁浆、黑芝麻浆、大豆浆、枸杞浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 食品用香精(核桃香精、花生香精、杏仁香精、黑芝麻香精、大豆香精、枸杞香精、椰子香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜、无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

2.3 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	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.2	GB/T 12143
pH 值		6.0-8.0	GB/T 5750
蛋白质, %	≥	0.5	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、GB 5009.90
氰化物, (以 HCN 计) mg/L	仅限原料中有杏仁的产品	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶实验	仅限原料中有大豆的产品	阴性	GB/T 5009.183

^a 仅限于金属罐装

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌* (CFU/mL) ≤			10		GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤			10		GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

植物蛋白饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)、核桃仁浆、花生仁浆、椰子浆、杏仁浆、黑芝麻浆、大豆浆、枸杞浆、白砂糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、碳酸氢钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、食品用香精(核桃香精、花生香精、杏仁香精、黑芝麻香精、大豆香精、枸杞香精、椰子香精)为原料, 以上原辅料的多种, 经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定, 参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准, 作为组织生产, 质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

漯河市弘源饮品科技有限公司

2017年10月18日