



412735S-2017



植朴磨坊食品（郑州）有限公司企业标准

Q/ZMSZ 0004S-2017

植物蛋白饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

植朴磨坊食品（郑州）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》的要求。

本标准由植朴磨坊食品（郑州）有限公司提出。

本标准起草单位：植朴磨坊食品（郑州）有限公司。

本标准主要起草人：贾雪娟。

本标准自发布实施日起替代Q/ZMSZ 0004S（发布日期2017-04-24）备案号为410759S-2017。

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，以及试验方法、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、杀菌、离子交换等工艺处理)，核桃仁或巴旦木(扁桃)仁为原料，辅以白砂糖、食用盐，添加结冷胶、黄原胶、磷脂、维生素 E(添加或不添加)、磷酸氢二钠，核桃仁或巴旦木(扁桃)仁经烘烤(或不烘烤)、研磨、制浆、调配、杀菌、均质、灌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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 巴旦木(扁桃)仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.7 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.10 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 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		要 求	检验方法
色泽	烘烤/非烘烤型核桃仁植物蛋白饮料	呈均匀一致的微黄色、黄色、深黄色或黄褐色	取适量样品置于洁净容器内，在自然光线充足的环境中采用目测色泽、性状和杂质，鼻
	非烘烤型巴旦木(扁桃)仁植物蛋白饮料	呈均匀一致的乳白色、白色或微黄色	
	烘烤型巴旦木(扁桃)仁植物蛋白饮料	呈均匀一致的乳白色、微黄色或黄色	
滋、 气味	非烘烤型核桃仁植物蛋白饮料	具有核桃仁及添加成分特有的滋味和香气， 无异常滋味和气味	
	烘烤型核桃仁植物蛋白饮料	具有烘烤核桃仁及添加成分特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	

	非烘烤型巴旦木（扁桃）仁植物蛋白饮料	具有巴旦木（扁桃）仁及添加成分特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	嗅其气味，口尝其滋味。
	烘烤型巴旦木（扁桃）仁植物蛋白饮料	具有烘烤巴旦木（扁桃）仁及添加成分特有的滋味和香气，无异常滋味和气味	
性状	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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
蛋白质, g/100g	\geq 0.6	GB 5009.5
脂肪, g/100g	\geq 1.2	GB 5009.6
维生素E*, mg/kg	\leq 200	GB 5009.82
磷酸氢二钠(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.87
铅(以Pb计), mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12

*维生素E指标要求只适用于添加维生素E的植物蛋白饮料产品。

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	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
霉菌*, CFU/mL	\leq	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	\leq	10			GB 4789.15

注：a样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行；
* 霉菌和酵母的指标严于国家安全标准。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、蛋白质、微生物(菌落总数、大肠菌群检验)。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、杀菌、离子交换等工艺处理)，核桃仁或巴旦木(扁桃)仁为原料，辅以白砂糖、食用盐，添加结冷胶、黄原胶、磷脂、维生素 E(添加或不添加)、磷酸氢二钠，核桃仁或巴旦木(扁桃)仁经烘烤(或不烘烤)、研磨、制浆、调配、杀菌、均质、灌装而成的植物蛋白饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

植朴磨坊食品(郑州)有限公司

2017年10月24日