



411977S-2017



漯河市嘉蒙乳业有限公司企业标准

Q/LJR 0009S-2017

植物蛋白饮料

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

漯河市嘉蒙乳业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市嘉蒙乳业有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市嘉蒙乳业有限公司。

本标准主要起草人：张凯。

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、大豆（经浸泡、煮制、磨浆工艺处理）或大豆粉、核桃仁（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）或核桃粉、绿豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）或绿豆粉、红豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）或红豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以添加蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单硬脂酸甘油酯、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、碳酸氢钠、花生味香精、核桃味香精、绿豆味香精、红豆味香精、大豆味香精中的一种或几种为辅料，然后经调配、均质、瞬时杀菌、灌装、封口、二次杀菌、包装工艺加工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 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.16 花生味香精、核桃味香精、绿豆味香精、红豆味香精、大豆味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 核桃粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉应符合 GB 19300 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	试验方法
性状		液体，均匀一致，允许有少量原料沉淀和脂肪上浮	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，
色泽	花生蛋白饮料	呈乳白色	
	核桃蛋白饮料	呈灰白色	
	绿豆花生蛋白饮料	呈浅绿色	

	核桃花生蛋白饮料	呈灰白色	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	花生大豆蛋白饮料	呈乳白色，略带浅黄色	
	大豆蛋白饮料	呈乳白色，略带浅黄色	
	红豆蛋白饮料	呈乳白色，略带红褐色	
气味和滋味	花生蛋白饮料	具有烤花生的香浓气味；口感香甜，无异味	
	核桃蛋白饮料	具有核桃的香浓气味；口感香甜，无异味	
	绿豆花生蛋白饮料	具有绿豆与花生的香浓气味；口感香甜，无异味	
	核桃花生蛋白饮料	具有核桃与花生的香浓气味；口感香甜，无异味	
	花生大豆蛋白饮料	具有花生与大豆的香浓气味；口感香甜，无异味	
	大豆蛋白饮料	具有大豆的香浓气味；口感香甜，无异味	
	红豆蛋白饮料	具有红豆的香浓气味；口感香甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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
可溶性固形物（20℃ 折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
脂肪，%	≥ 0.5	GB 5009.6
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
锡（以Sn计） ^b ，mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
备注：（1）a该指标仅适用于花生大豆蛋白饮料和大豆蛋白饮料。 （2）b该指标仅适用于铝易开盖三片罐装产品。		

2.4 微生物限量

2.2.1 铝易开盖三片罐装产品应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非金属灌装产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				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 ^b ，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 ^b ，CFU/ml ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	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。
- b) 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群或商业无菌；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、大豆（经浸泡、煮制、磨浆工艺处理）或大豆粉、核桃仁（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）或核桃粉、绿豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）或绿豆粉、红豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）或红豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以添加蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单硬脂酸甘油酯、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、碳酸氢钠、花生味香精、核桃味香精、绿豆味香精、红豆味香精、大豆味香精中的一种或几种为辅料，然后经调配、均质、瞬时杀菌、灌装、封口、二次杀菌、包装工艺加工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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

漯河市嘉蒙乳业有限公司

2017年07月28日

Q B