



412019S-2017



商丘华晨食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2017

植物蛋白饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

商丘华晨食品有限公司 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。

本标准由商丘华晨食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘华晨食品有限公司。

本标准主要起草人：王秀勤。

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。

本标准适用于以核桃仁、花生仁、杏仁、大豆、黑芝麻、椰浆中的一种或几种为原料，经研磨（或不研磨）、打浆（或不打浆）、过滤，加入生产用水（深井水经粗滤、二级反渗透处理）、全脂奶粉、椰子油、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、柠檬酸钠、微晶纤维素、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、食用香精（核桃味香精、杏仁味香精、花生味香精、大豆味香精、黑芝麻味香精、鲜奶味香精、椰子味香精）中的部分为辅料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或先灌装后高温杀菌）、包装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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 食用香精（核桃味香精、杏仁味香精、花生味香精、大豆味香精、黑芝麻味香精、鲜奶味香精、椰子味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 规定。
- 2.1.20 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 椰浆应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 全脂奶粉应符合 GB/T 5410 和 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 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		乳状液体，均匀一致，久置允许有少量原料沉淀	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	核桃花生露植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
	核桃杏仁露植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
	核桃大豆露植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
	杏仁花生露植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
	杏仁大豆露植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
	花生大豆露植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
	黑芝麻核桃露植物蛋白饮料	乳白色至浅灰色	
	黑芝麻杏仁露植物蛋白饮料	乳白色至浅灰色	
	黑芝麻大豆露植物蛋白饮料	乳白色至浅灰色	
	黑芝麻花生露植物蛋白饮料	乳白色至浅灰色	
	椰子汁植物蛋白饮料	乳白色	
	椰子大豆植物蛋白饮料	乳白色至淡黄色	
气味和滋味	核桃花生露植物蛋白饮料	具有核桃、花生风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	核桃杏仁露植物蛋白饮料	具有核桃、杏仁风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	核桃大豆露植物蛋白饮料	具有核桃、大豆风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	杏仁花生露植物蛋白饮料	具有杏仁、花生风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	杏仁大豆露植物蛋白饮料	具有杏仁、大豆风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	花生大豆露植物蛋白饮料	具有花生、大豆风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	黑芝麻核桃露植物蛋白饮料	具有黑芝麻、核桃风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	黑芝麻杏仁露植物蛋白饮料	具有黑芝麻、杏仁风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	黑芝麻大豆露植物蛋白饮料	具有黑芝麻、大豆风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	黑芝麻花生露植物蛋白饮料	具有黑芝麻、花生风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
	椰子汁植物蛋白饮料	具有椰子风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，无异味	
椰子大豆植物蛋白饮料	具有椰子、大豆风味、滋味，口感醇厚，香甜适口，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
pH值	6.2-8.0	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), g/100g	≥ 1.0	GB/T 12143
蛋白质, %	≥ 0.5	GB 5009.5
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
三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255

磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b		阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
锡（以Sn计） ^c ，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^e ，mg/L	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
备注：（1）a该指标仅适用于核桃杏仁露植物蛋白饮料、杏仁花生露植物蛋白饮料、杏仁大豆露植物蛋白饮料、黑芝麻杏仁露植物蛋白饮料。 （2）b该指标仅适用于核桃大豆露植物蛋白饮料、杏仁大豆露植物蛋白饮料、花生大豆露植物蛋白饮料、黑芝麻大豆露植物蛋白饮料、椰子大豆植物蛋白饮料。 （3）c该指标仅适用于铝易开盖三片罐装、马口铁罐包装产品。			

2.4 微生物限量

2.4.1 铝易开盖三片罐装、马口铁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

本标准适用于以核桃仁、花生仁、杏仁、大豆、黑芝麻、椰浆中的一种或几种为原料，经研磨（或不研磨）、打浆（或不打浆）、过滤，加入生产用水（深井水经粗滤、二级反渗透处理）、全脂奶粉、椰子油、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、柠檬酸钠、微晶纤维素、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、食用香精（核桃味香精、杏仁味香精、花生味香精、大豆味香精、黑芝麻味香精、鲜奶味香精、椰子味香精）中的部分为辅料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装（或先灌装后高温杀菌）、包装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《食品安全企业标准备案办法》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。

商丘华晨食品有限公司

2017年07月28日