



412168S-2017



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0012S-2017

---

# 植物蛋白饮料

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

---

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

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、黑芝麻仁、铁棍山药以上四种原料（经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、复合稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、山药香精），经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.7\%$ 的饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.4 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 复合稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、山药香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	检测方法

性 状		均匀细腻的乳浊液，无分层现象	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽		乳白色或乳黄色	
气 味	核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有核桃和花生的清香气味，无异味	
	黑芝麻核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有黑芝麻、核桃、花生的清香气味，无异味	
	山药核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有山药、核桃、花生的清香气味，无异味	
滋 味	核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有核桃和花生的滋味，味微甜	
	黑芝麻核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有黑芝麻、核桃、花生的滋味，味微甜	
	山药核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有山药、核桃、花生的滋味，味微甜	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质，允许有少量脂肪上浮和少量原料物质沉淀	

### 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	检测方法
蛋白质, g/100ml	≥ 0.7	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	5~8	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡* (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁* (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
以磷酸根计 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/L	≤ 5.0	GB 5009.87
*为易拉罐产品检验项目		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789. 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, /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
a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
*项目严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、蛋白质、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、黑芝麻仁、铁棍山药以上四种原料（经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、复合稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、山药香精），经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.7\%$ 的饮料。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》的规定，参照GB/T 10789 《饮料通则》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司

2017年08月14日

Q B