



412120S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0039S-2017

复合植物蛋白饮料

2017-09-06 发布

2017-09-06 实施

河南中沃实业有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会会、李志江。

本标准自实施日起替代Q/HZS 0039S-2017(2017-6-12实施及发布)。

H N

Q B

复合植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了复合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。

本标准适用于以花生、核桃仁、芝麻、大豆分别经拣选、烘烤或蒸煮、磨浆中的几种或多种为原料，添加生活饮用水（经离子交换、过滤工艺制成）、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精（花生香精、核桃香精、芝麻香精）中的几种或多种，经均质、灭菌、灌装、封口而成的复合植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T1532 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T1922 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T11761 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.8 单硬脂酸甘油酯应符合 GB15612 的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 安赛蜜应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。

2.1.17 花生香精、核桃香精、芝麻香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1 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
性 状	液 体	取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明、洁净、干燥的100mL烧杯中，置于明亮处，迎光观察其色泽、状态及杂质；在室温下，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、滋 味	甜味、具有本品应具有香气，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

2.2 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 度折光法计），%	≥ 3.0	GB/T12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.5	GB 5009.5
pH	6.2~8.0	GB/T8538
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T5009.140
环己基氨基磺酸钠，g/L	≤ 0.65	GB/T5009.97
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB/T22255
脲酶试验	阴性	GB/T5009.183
脲酶试验仅限于以大豆为原料的饮料。		

2.3 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				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789. 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				GB4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789. 10 第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 3、*指该指标严于食品安全国家标准。					

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 12695 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、PH 值、净含量、可溶性固形物、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

本标准适用于以花生、核桃仁、芝麻、大豆分别经拣选、烘烤或蒸煮、磨浆中的几种或多种为原料，添加生活饮用水（经离子交换、过滤工艺制成）、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精（花生香精、核桃香精、芝麻香精）中的几种或多种，经均质、灭菌、灌装、封口而成的复合植物蛋白饮料。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GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了复合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、运输和贮存。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南中沃实业有限公司

2017年05月17日