



413157S-2018



商丘中联生物科技有限公司企业标准

Q/SZS 0007S-2018

复合植物蛋白饮料

2018-10-12 发布

2018-10-12 实施

商丘中联生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘中联生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵喆。

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、检验方法、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、反渗透）、核桃仁（经打浆、过滤）、巴旦木仁（经打浆、过滤）、杏仁（经打浆、过滤）、榛子仁（经打浆、过滤）、腰果仁（经打浆、过滤）、花生酱、黑豆粉、白砂糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、黑豆香精、核桃香精、杏仁香精、巴旦木香精、榛子香精、腰果香精中的多种为原料，经调配、均质、灌装后杀菌（或杀菌后灌装）、包装而成的复合植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃仁、巴旦木仁、杏仁、榛子仁、腰果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 黑豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.15 黑豆香精、核桃香精、杏仁香精、巴旦木香精、榛子香精、腰果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 QB/T 1733.4 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
性状	乳浊液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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 规定。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，甘甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	6.5~8.5	GB 5009.237
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) ^a , mg/L	≤ 150	GB 5009.16
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
注： ^a 仅适合于易拉罐产品； ^b 仅限原料中有杏仁的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的饮料应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的饮料, 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				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*, 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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、蛋白质、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

复合植物蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、核桃仁（经打浆、过滤）、巴旦木仁（经打浆、过滤）、杏仁（经打浆、过滤）、榛子仁（经打浆、过滤）、腰果仁（经打浆、过滤）、花生酱、黑豆粉、白砂糖、食用盐、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、黑豆香精、核桃香精、杏仁香精、巴旦木香精、榛子香精、腰果香精中的多种为原料，经调配、均质、灌装后杀菌（或杀菌后灌装）、包装而成的。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘中联生物科技有限公司

QB