



413204S-2018



河南带露饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0001S-2018

---

# 植物蛋白饮料

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

---

河南带露饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南带露饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王守超。

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、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（经粗滤、精滤、反渗透处理）、核桃仁、花生仁、杏仁、松子仁、榛子仁、开心果仁、腰果仁、葵花籽仁、南瓜籽仁中的几种为主要原料，经拣选、粉碎、研磨、乳化分散，加入白砂糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、阿拉伯胶、黄原胶、酪朊酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、鲜奶香精、核桃香精、花生香精、果仁香精中的几种为辅料，经调配、均质、巴氏杀菌、灌装、封口、二次杀菌、冷却、包装而成的植物蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 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 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 松子仁、开心果仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 榛子仁应符合 LY/T 1650 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 腰果仁应符合 GB 18010 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 酪朊酸钠应符合 QB/T 3800 的规定。

- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.24 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.25 鲜奶香精、核桃香精、花生香精、果仁香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	液体，均匀一致	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料沉淀和脂肪上浮	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
pH 值		5.5~8.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %		≥ 0.5	GB/T 12143
蛋白质, g/100g		≥ 0.5	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/L		≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L		≤ 0.2	GB 5009.12
甜味剂 <sup>a</sup>	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20 (仅适用于采用金属罐包装的产品)	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150 (仅适用于采用金属罐包装的产品)	GB 5009.16
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05 (仅适用添加杏仁的产品)	GB 5009.36
磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注: 1、a仅适用于添加该种甜味剂的产品; 2、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 3、同一功能的甜味剂在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、蛋白质、微生物限量应符合罐头食品商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、核桃仁、花生仁、杏仁、松子仁、榛子仁、开心果仁、腰果仁、葵花籽仁、南瓜籽仁中的几种为主要原料，经拣选、粉碎、研磨、乳化分散，加入白砂糖、三氯蔗糖、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、阿拉伯胶、黄原胶、酪朊酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、鲜奶香精、核桃香精、花生香精、果仁香精中的几种为辅料，经调配、均质、巴氏杀菌、灌装、封口、二次杀菌、冷却、包装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/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提供依据。

本标准规定了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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南带露饮品有限公司

QB