



413459S-2018



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0008S-2018

---

# 植物蛋白饮料

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

---

温县乐品坊食品厂 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》编写。

本标准由温县乐品坊食品厂提出并起草。

本标准起草人：任振兴、李珊珊、郑立红、吕中平。

本标准替代原标准：Q/WLS 0006S-2018《植物蛋白饮料》

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、黄豆、黑芝麻仁、杏仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、铁棍山药的几种为主要原料（经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、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）、三氯蔗糖、碳酸钙、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、杏仁香精、山药香精），经乳化、调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或乳化、调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq$ 0.6%的植物蛋白饮料。依据所用原料不同分为不同的类别。

## 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、花生仁、黑芝麻仁、杏仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.6 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.7 琼脂应符合 GB 1886.293 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 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	指 标	检测方法
性 状	液体	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。
色 泽	乳白色	
气、滋味	具有植物蛋白饮料品种相应的香气,味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,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), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
蛋白质, g/100ml	≥ 0.6	GB 5009.5
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡(以 Sn 计) <sup>d</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.20	GB 22255
钙(以 Ca 计) <sup>a</sup> , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氰化物(以 HCN 计) <sup>b</sup> , mg/L	≤ 0.05	GB/T 5009.48
脲酶试验 <sup>c</sup>	阴性	GB/T 5009.183
a 仅用于添加碳酸钙的品种。 b 仅用于含有杏仁原料的品种。 c 仅用于含有黄豆原料的品种。 d 仅用于金属罐装的产品。		

### 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 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 注: 标注*为严于食品安全国家标准指标。					

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

#### 2.6 其他卫生要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁、花生仁、黄豆、黑芝麻仁、杏仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、铁棍山药的几种为主要原料（经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、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）、三氯蔗糖、碳酸钙、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、杏仁香精、山药香精），经乳化、调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或乳化、调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的蛋白质含量 $\geq$ 0.6%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》的规定，参照 GB/T 17325 《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB7101 《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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

温县乐品坊食品厂

QB