



413797S-2018



洛阳人康食品有限公司企业标准

Q/LRS 0006S-2018

植物蛋白饮料

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

洛阳人康食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由洛阳人康食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：朱常合。

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。

本标准适用于以核桃仁、杏仁、大豆、枸杞、花生仁、黑芝麻中的一种或几种为原料，经整理、清洗、磨浆，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、琼脂、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠（褐藻酸钠）、食品用香精（核桃香精、花生香精、杏仁香精、大豆香精、枸杞香精、黑芝麻香精）中的多种，经调配、均质、灌装、杀菌、包装加工而成的植物蛋白饮料。

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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.12 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.20 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（核桃香精、花生香精、杏仁香精、大豆香精、枸杞香精、黑芝麻香精）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	要 求	检验方法
性状	液态	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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）/（%）	≥ 3.0	GB/T 12143
蛋白质/（g/100g）	≥ 0.5	GB 5009.5
*铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.25	GB 5009.12
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^b （以HCN计）/（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.36
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^c /（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（又名蔗糖素） ^c /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^c /（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.256
锡（以Sn计） ^d /（mg/kg）	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d /（mg/L）	≤ 20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
备注：a该指标仅适用于以大豆为原料的产品检验； b该指标仅适用于以杏仁为原料的产品检验； c仅适用于添加该种食品添加剂的产品检验； d该指标仅适用于金属罐装产品检验； *该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 经商业无菌生产的产品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产品，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（若非指定，均以CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				
沙门氏菌（/25mL）	5	0	0	—	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 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数（非商业无菌生产产品）、大肠菌群（非商业无菌生产产品）、商业无菌（商业无菌生产产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以核桃仁、杏仁、大豆、枸杞、花生仁、黑芝麻中的一种或几种为原料，经整理、清洗、磨浆，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、琼脂、单，双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乳酸链球菌素、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠（褐藻酸钠）、食品用香精（核桃香精、花生香精、杏仁香精、大豆香精、枸杞香精、黑芝麻香精）中的多种，经调配、均质、灌装、杀菌、包装加工而成的植物蛋白饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

洛阳人康食品有限公司

H N

Q B