



413586S-2018



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0003S-2018

复合植物蛋白饮料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

漯河市体宝饮品有限公司 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》编写。

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李天彬、张舒。

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、二级反渗透）、坚果及豆类（核桃仁、杏仁、花生仁、大豆中的几种经挑选去杂、研磨）或核桃浆、杏仁浆、花生浆、大豆浆中的几种为主要原料，辅以燕麦粉、小麦粉、玉米粉、大豆分离蛋白、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、聚甘油脂肪酸酯、单，双硬甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸钙、乳酸钙、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双硬甘油脂肪酸酯、司盘 60、二氧化硅、柠檬黄、诱惑红、食用香料）、食用香精（核桃香精、巧克力香精、浓香麦片香精、杏仁香精、奶油香精、燕麦香精、浓香麦片香精）中的几种，经调配、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）制成的复合植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 核桃浆、杏仁浆、花生浆、大豆浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉、小麦粉、玉米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.13 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.17 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.27 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.28 食用香精（核桃香精、巧克力香精、浓香麦片香精、杏仁香精、奶油香精、燕麦香精、浓香麦片香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 植脂末应符合 QB/T 4791 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	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，室内自然光下，观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的香气，无异味，味甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

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℃，折光法计），%	≥ 0.5	GB/T 12143

蛋白质, g/100mL	≥	0.5	GB 5009.5
pH 值		5.5~8.5	GB 5009.237
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
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
钙 (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅限于以杏仁为原料的饮料。			

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				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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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 GB2760 的规定,食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、可溶性固形物、总酸、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。

H N

Q B

编制说明

复合植物蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、坚果及豆类（核桃仁、杏仁、花生仁、大豆中的几种经挑选去杂、研磨）或核桃浆、杏仁浆、花生浆、大豆浆中的几种为主要原料，辅以燕麦粉、小麦粉、玉米粉、大豆分离蛋白、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、聚甘油脂肪酸酯、单，双硬甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸钠、碳酸钙、葡萄糖酸钙、乳酸钙、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双硬甘油脂肪酸酯、司盘 60、二氧化硅、柠檬黄、诱惑红、食用香料）、食用香精（核桃香精、巧克力香精、浓香麦片香精、杏仁香精、奶油香精、燕麦香精、浓香麦片香精）中的几种，经调配、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）制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 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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

漯河市体宝饮品有限公司

QB