



411946S-2018



济源市金鑫饮品有限公司企业标准

Q/JJX 0006S-2018

植物蛋白饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

济源市金鑫饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由济源市金鑫饮品有限公司提出。

本标准由济源市金鑫饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：卫坤。

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(或核桃粉)、花生(或花生酱)、绿豆(或绿豆粉)、红豆(或红豆粉)、薏米(或薏米粉)、米粉、杏仁(杏仁打浆)、大豆(或大豆粉)、黑芝麻(或黑芝麻酱)、椰浆、玉米(玉米打浆)中的几种或多种为主要原料,经熟化、研磨(或不研磨),加入生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、辅以添加羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、碳酸氢钠(小苏打)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、食用香精(核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精)中的几种,经溶解、过滤、调配、均质、灌装、杀菌加工而成的植物蛋白饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 和 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.7 红豆应符合 NY/T 599、DB21/T 590 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462、DB21/T 590 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 薏米(薏米粉)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑芝麻应符合 GB/T 11761、DB21/T 590 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 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 米粉应符合 DB42/T 206 的规定。

- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.19 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 食用香精（核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.31 大豆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	检测方法
性状	液体，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀和脂肪上浮。	从样品取出一瓶，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，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮。	

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	检测方法
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100mL）	0.15~0.6	GB/T 12456
蛋白质, g/100mL \geq	0.50	GB 5009.5
可溶性固形物（20℃, 折光计法）, % \geq	1.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计）, mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/L \leq	0.15	GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计）, mg/L \leq	0.05	GB 5009.36
脲酶实验 ^b	阴性	GB/T5009.183
铜（以 Cu 计）, mg/L \leq	5.0	GB 5009.13
锡*（以 Sn 计）, mg/L \leq	150	GB 5009.16
铁*（以 Fe 计）, mg/L \leq	15	GB 5009.90
锌*（以 Zn 计）, mg/L \leq	5.0	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*, mg/L \leq	20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）, g/kg \leq	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 \leq	0.5	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg \leq	0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
备注：*为易拉罐产品检验项目。		
a 该项指标仅适用与杏仁露、花生露、果仁核桃露。 b 仅限于加入大豆(大豆粉)的产品。		

2.4 微生物指标

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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				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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌*, CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a 采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌，按 GB4789.26 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。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(或核桃粉)、花生(或花生酱)、绿豆(或绿豆粉)、红豆(或红豆粉)、薏米(或薏米粉)、米粉、杏仁(杏仁打浆)、大豆(或大豆粉)、黑芝麻(或黑芝麻酱)、椰浆、玉米(玉米打浆)中的几种或多种为主要原料,经熟化、研磨(或不研磨),加入生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、辅以添加羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、碳酸氢钠(小苏打)、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、食用香精(核桃香精、花生香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、大豆香精、黑芝麻香精、鲜奶味香精、椰子香精、玉米香精、薏米香精)中的几种,经溶解、过滤、调配、均质、灌装、杀菌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》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》要求制定了本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

济源市金鑫饮品有限公司

QB