



411602S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2018

复合植物蛋白饮料

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、白芝麻酱、黑芝麻酱、核桃粉（仁）为原料，添加食用盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、复配稳定剂（三聚磷酸钠、氯化钾、黄原胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用葡萄糖）、消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液）、乙基麦芽酚、食用香精（牛奶香精、芝麻香精、花生香精、核桃香精、白脱香精）中的一种或几种、经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的复合植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 25540 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.10 微晶纤维素应符合 GB1886.103 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.12 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.178 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。
- 2.1.16 白芝麻酱和黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.17核桃粉（仁）应符合LY/T1922和GB 19300的规定。

2.1.18乙基麦芽酚应符合GB1886.208的规定。

2.1.19 牛奶香精、芝麻香精、花生香精、核桃香精、白脱香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 消泡剂应符合 GB 30612 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

项 目	指 标	检测方法
性 状	液 态	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,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	具有产品应有的色泽	
气味、 滋味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异质,允许有沉淀现象	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

项 目	指 标		检验方法
	黑芝麻核桃复合植 物蛋白饮料	坚果核桃复合植 物蛋白饮料	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	4.5	GB/T12143
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
pH		6.6~7.6	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T5009.140
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
三聚磷酸钠 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a （mg/L）	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
*为严于食品安全国家标准指标。			
^a 仅适用于金属罐装产品。			

2.4 微生物指标

非金属灌装的产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 铝易开盖微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应按 GB4789.26 的规定执行。

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数（非商业无菌）、大肠菌群（非商业无菌），金属罐装产品微生物指标出厂检验项目为：商业无菌。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、花生酱、白芝麻酱、黑芝麻酱、核桃粉（仁）为原料，添加食用盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、复配稳定剂（三聚磷酸钠、氯化钾、黄原胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用葡萄糖）、消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液）、乙基麦芽酚、食用香精（牛奶香精、芝麻香精、花生香精、核桃香精、白脱香精）中的一种或几种、经调配、杀菌、灌装、封口加工而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/T 10789《饮料通则》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了复合植物蛋白饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的含量严于 GB2762 的规定。

漯河市永利食品有限公司

QHNB
QB