



411979S-2018



洛阳沁园春食品有限公司企业标准

Q/LQS 0010S-2018

红豆薏米植物蛋白饮料

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

洛阳沁园春食品有限公司 发布

前言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳沁园春食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宁光灿、张志勇。

H N

Q B

红豆薏米植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了红豆薏米植物蛋白饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤，反渗透的水）、白砂糖、红豆、薏米（以上经挑拣、清洗、预煮、磨浆）、赤砂糖为原料，经调配、均质、灌装、二次杀菌工艺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 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 红豆、薏米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 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、允许有少量析水、沉淀或分层现象。	从样品中取出 50mL，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。	
滋、气味	具有其产品应有的滋、气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

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	检测方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	6.0	GB/T 12143
蛋白质，%	≥	0.8	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12

带：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌要求，检测方法按照 GB 4789.26 的方法执行。

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

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；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

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、蛋白质、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，反渗透的水）、白砂糖、红豆、薏米（以上经挑拣、清洗、预煮、磨浆）、赤砂糖为原料，经调配、均质、灌装、二次杀菌工艺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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

H N

洛阳沁园春食品有限公司

Q B