



412266S-2018



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0039S-2018

---

# 复合植物蛋白饮料

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

---

河南中沃实业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史传富、李志江。

本标准自实施之日代替Q/HZS0039S-2017（2017年9月06日发布及实施，备案号412120S-2017）。

---增加了食品原辅料及相关标准；

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生、核桃仁、芝麻、大豆中的几种为原料，经拣选、烘烤或蒸煮、磨浆，并添加生活饮用水（经离子交换、过滤工艺制成）、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、鱼胶原蛋白肽、结冷胶、果胶、食品用香精（花生香精、核桃香精、芝麻香精）中的几种，经调配、均质、灭菌、灌装、封口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 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。

- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.26 花生香精、核桃香精、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	液体	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明、洁净、干燥的 100mL 烧杯中，置于明亮处，迎光观察其色泽、性状及杂质；在室温下，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	甜味、具有本品应具有香气，无异味	
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 度折光计法），%	≥	3.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥	0.5	GB 5009.5
pH		6.0~9.0	GB 8538或GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	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
脲酶试验 <sup>a</sup>		阴性	GB/T 5009.183

<sup>a</sup>脲酶试验仅限于以大豆为原料的饮料。

## 2.4 微生物指标

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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) ≤	10				GB 4789. 15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25mL)	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; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 食品加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

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 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花生、核桃仁、芝麻、大豆中的几种为原料，经拣选、烘烤或蒸煮、磨浆，并添加生活饮用水（经离子交换、过滤工艺制成）、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、乳清蛋白粉、鱼胶原蛋白肽、结冷胶、果胶、食品用香精（花生香精、核桃香精、芝麻香精）中的几种，经调配、均质、灭菌、灌装、封口而成的。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南中沃实业有限公司

QB