



412422S-2018



河南张弓饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2018

植物蛋白饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南张弓饮品有限公司 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。

本标准由河南张弓饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广钧。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、核桃仁浆或核桃仁（经打浆、过滤）、花生仁浆或花生仁（经打浆、过滤）、杏仁浆或杏仁（经打浆、过滤）、椰子浆、豆粉或大豆（经打浆、过滤）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精、大豆香精、乳味香精中的多种为原料，经稀释、调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成的植物蛋白饮料。

2 原料

2.1 原料

- 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 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.4 核桃仁浆、花生仁浆、杏仁浆、椰子浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 核桃仁、花生仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精、大豆香精、乳味香精应符合 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	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、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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℃，折光计法），%		≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值		6.0~8.0	GB/T 5750
蛋白质，%	核桃露、杏仁露	≥ 0.55	GB 5009.5
	花生露	≥ 0.8	
	核桃花生露、椰子汁	≥ 0.5	
	豆奶	≥ 1.0	
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
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L		≤ 20	GB 5009.13、 GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/L		≤ 150	GB 5009.16
氰化物（以 HCN 计），mg/L	仅限原料中有杏仁的产品	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶实验	仅限原料中有大豆的产品	阴性	GB/T 5009.183
^a 仅限于金属罐装。			
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

2.4.1 金属罐装产品应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.4.2 其它包装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 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、蛋白质、可溶性固形物、商业无菌（仅限金属罐装）、菌落总数（除金属罐装的其它包装产品）、大肠菌群（除金属罐装的其它包装产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

植物蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、核桃仁浆或核桃仁（经打浆、过滤）、花生仁浆或花生仁（经打浆、过滤）、杏仁浆或杏仁（经打浆、过滤）、椰子浆、豆粉或大豆（经打浆、过滤）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、核桃香精、花生香精、杏仁香精、椰子香精、大豆香精、乳味香精中的多种为原料，经稀释、调配、过滤、均质、灌装、杀菌、包装而成。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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南张弓饮品有限公司