



412827S-2018



漯河市嘉蒙乳业有限公司企业标准

Q/LJR 0009S-2018

植物蛋白饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

漯河市嘉蒙乳业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市嘉蒙乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张俊合、张志勇。

本标准自发布实施日起替代 Q/LJR 0009S-2018(备案号 411006S-2018, 2018-4-19 发布实施)。

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、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤和反渗透处理后的水）、白砂糖、花生酱、大豆（经浸泡、煮制、磨浆工艺处理）、核桃仁（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、绿豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）、红豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）、松子（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、椰子浆（经清洗、研磨、提取分离工艺处理）、开心果（经脱皮、浸泡、磨浆工艺处理）、榛子（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、巴旦木（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、葵花籽（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、玉米（经浸泡、煮制、磨浆工艺处理）、浓缩红枣汁为主要原料，辅以添加单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用香精（花生香精、红豆香精、核桃香精、绿豆香精、松子香精、椰子香精、开心果香精、玉米香精、巴旦木香精、榛子香精、红枣香精）中的几种，经调配、均质、灌装、杀菌工艺加工而成的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 大豆应符合 LS/T 3241 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.14 食用香精（核桃香精、红豆香精、花生香精、绿豆香精、松子香精、椰子香精、开心果香精、

玉米香精、巴旦木香精、榛子香精、红枣香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 松子、开心果、榛子、巴旦木符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 椰子浆应符合 DB46/T107 的规定。

2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.20 浓缩红枣汁应符合 GB 17325 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, 均匀一致, 允许有少量原料成分沉淀和脂肪上浮	
色泽	花生蛋白饮料	呈乳白色的色泽, 且均匀一致。	从样品中取出 1 瓶, 置一烧杯中, 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
	核桃花生蛋白饮料	呈灰白色的色泽, 且均匀一致。	
	复合坚果蛋白饮料	呈灰白色的色泽, 且均匀一致。	
	松子蛋白饮料	呈灰白色的色泽, 且均匀一致。	
	花生大豆蛋白饮料	呈乳白色的色泽, 略带黄色, 且均匀一致。	
	绿豆花生蛋白饮料	呈浅绿色的色泽, 且均匀一致。	
	椰子蛋白饮料	呈乳白色的色泽, 且均匀一致。	
	玉米蛋白饮料	呈乳黄色的色泽, 且均匀一致。	
	坚果核桃蛋白饮料	呈灰白色的色泽, 且均匀一致。	
	红枣大豆蛋白饮料	呈暗红白色的色泽, 且均匀一致。	
	核桃蛋白饮料	呈灰白色的色泽, 且均匀一致。	
松子开心果蛋白饮料	呈灰白色的色泽, 且均匀一致。		
滋味、气味	花生蛋白饮料	具有烤花生的香浓气味, 口感香甜、无异味。	
	核桃花生蛋白饮料	具有核桃花生的气味, 口感香甜、无异味。	
	复合坚果蛋白饮料	具有各种坚果复合后的香浓气味, 口感香甜, 无异味	
	松子蛋白饮料	具有松子的香浓气味, 口感香甜、无异味	
	花生大豆蛋白饮料	具有花生与豆乳的香浓气味, 口感香甜、无异味。	
	绿豆花生蛋白饮料	具有绿豆和花生的香浓气味, 口感香甜、无异味。	
	椰子蛋白饮料	具有椰子的香浓气味, 口感香甜、无异味	
	玉米蛋白饮料	具有玉米的香浓气味, 口感香甜、无异味	
	坚果核桃蛋白饮料	具有坚果、核桃混合后应有的香浓气味, 口感香甜, 无异味	

	红枣大豆蛋白饮料	具有红枣和大豆复合后应有的香浓气味，口感香甜，无异味	
	核桃蛋白饮料	具有核桃的气味，口感香甜、无异味。	
	松子开心果蛋白饮料	具有松子和开心果的香浓气味，口感香甜、无异味。	
	杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料成分沉淀。	

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),%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质, %	≥ 0.5	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.20	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
锡(以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
脲酶试验(仅限于加入大豆的产品)	阴性	GB/T 5009.183

注: *指标严于食品安全国家标准; 易开盖三片罐包装检验锌铜铁总和。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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, /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

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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤和反渗透处理后的水）、白砂糖、花生酱、大豆（经浸泡、煮制、磨浆工艺处理）、核桃仁（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、绿豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）、红豆（经清洗、煮制、磨浆工艺处理）、松子（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、椰子浆（经清洗、研磨、提取分离工艺处理）、开心果（经脱皮、浸泡、磨浆工艺处理）、榛子（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、巴旦木（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、葵花籽（经浸泡、脱皮、磨浆工艺处理）、玉米（经浸泡、煮制、磨浆工艺处理）、浓缩红枣汁为主要原料，辅以添加单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用香精（花生香精、红豆香精、核桃香精、绿豆香精、松子香精、椰子香精、开心果香精、玉米香精、巴旦木香精、榛子香精、红枣香精）中的几种，经调配、均质、灌装、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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定本企业标准，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 GB 2762。

漯河市嘉蒙乳业有限公司

QB