



413042S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0010S-2018

复合植物蛋白饮料

2018-09-29 发布

2018-09-29 实施

河南丰之源生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨团结、张甫振。

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、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（经去离子、反渗透）、核桃仁（经烘烤、磨浆）、白砂糖为原料，分别配以花生仁（经烘烤、磨浆）、黑豆（经烘烤、浸泡、磨浆）、红豆（经蒸煮、磨浆）、绿豆（经蒸煮、磨浆）、黑芝麻（经烘烤、磨浆）、榛子（经脱皮、烘烤、浸泡、磨浆）、椰子粉、薏仁粉、人参（人工种植五年以下），并添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、食用盐、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、琼脂、黄原胶、食用香精（核桃香精、花生香精、黑豆香精、人参香精、红豆香精、绿豆香精、黑芝麻香精、榛子香精、椰子香精、薏仁香精）中的多种，经调配、过滤、均质、杀菌和灌装而制成的复合植物蛋白饮料。

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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黑豆、红豆、绿豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 榛子应符合 LY/T 1650 的规定。
- 2.1.7 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.8 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植五年以下）应符合 DBS22/024 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.19 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 核桃香精、花生香精、黑豆香精、人参香精、红豆香精、绿豆香精、黑芝麻香精、榛子香精、椰子香精、薏仁香精应符合 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	均匀细腻浑浊液体，静置后允许有少量脂肪上浮和少量沉淀	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	呈乳白至褐色，色泽均匀一致	
气味和 滋味	核桃花生复合植物蛋白饮料：具有核桃、花生香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	黑豆核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、黑豆香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	人参核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、人参香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	红豆核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、红豆香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	绿豆核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、绿豆香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	黑芝麻核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、黑芝麻香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	榛子核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、榛子香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	椰子核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、椰子香味，口感细腻，无异味，无异臭	
	薏仁核桃复合植物蛋白饮料：具有核桃、薏仁香味，口感细腻，无异味，无异臭	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
pH 值	6.5 ~ 8.0	GB 5009.237
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100g	≥ 3.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.6	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
锌、铜、铁总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
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
总磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5	GB 5009.256
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 B1, μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: 脲酶实验适用于黑豆核桃复合植物蛋白饮料、红豆核桃复合植物蛋白饮料和绿豆核桃复合植物蛋白饮料。 2: “锌、铜、铁总和”指标适用于铝易开盖三片罐包装产品。		

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
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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注 a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注*: 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 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；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、pH 值、可溶性固形物、蛋白质、脲酶试验、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

复合植物蛋白饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透）、核桃仁（经烘烤、磨浆）、白砂糖为原料，分别配以花生仁（经烘烤、磨浆）、黑豆（经烘烤、浸泡、磨浆）、红豆（经蒸煮、磨浆）、绿豆（经蒸煮、磨浆）、黑芝麻（经烘烤、磨浆）、榛子（经脱皮、烘烤、浸泡、磨浆）、椰子粉、薏仁粉、人参（人工种植五年以下），并添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、食用盐、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、琼脂、黄原胶、食用香精（核桃香精、花生香精、黑豆香精、人参香精、红豆香精、绿豆香精、黑芝麻香精、榛子香精、椰子香精、薏仁香精）中的多种，经调配、过滤、均质、杀菌和灌装而制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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南丰之源生物科技有限公司

QB