



412735S-2018



河南益和源饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2018

复合植物蛋白饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

河南益和源饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作指导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南益和源饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李林原、赵明山。

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、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水为水源，经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化，加入两种以上植物果仁（烤花生仁和烤花生碎或花生酱、核桃仁、熟制杏仁）、大豆、焙炒咖啡、熟制板栗和仁、芝麻或芝麻酱、燕麦粉，经磨浆过滤后，加入白砂糖、辅以食品添加剂：蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、焦磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乳酸钙、食用香精（花生香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、咖啡香精、板栗香精、黑芝麻香精、燕麦香精）中的几种，经调配、均质、高温瞬时灭菌、灌装后，再经高温杀菌或无菌包装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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 烤花生仁和烤花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 熟制板栗和仁应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.13 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.15 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.23 食用香精（花生香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、咖啡香精、板栗香精、黑芝麻香精、燕麦香精）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		均匀均匀细腻的乳浊液，久置后允许有少量分层、沉淀及脂肪上浮现象	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	花生核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳白色，色泽均匀一致	
	细磨核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳黄色，色泽均匀一致	
	燕麦核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳白色，色泽均匀一致	
	杏仁核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳白色，色泽均匀一致	
	豆香核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳黄色，色泽均匀一致	
	钙强化核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳白色，色泽均匀一致	
	板栗核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳白色，色泽均匀一致	
	咖啡核桃复合植物蛋白饮料	均匀的乳黑色，色泽均匀一致	
滋 味 和 气 味	花生核桃复合植物蛋白饮料	具有核桃和花生应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	细磨核桃复合植物蛋白饮料	具有花生和核桃应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	燕麦核桃复合植物蛋白饮料	具有核桃和燕麦应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	杏仁核桃复合植物蛋白饮料	具有杏仁和核桃应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	豆香核桃复合植物蛋白饮料	具有大豆和核桃应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	钙强化核桃复合植物蛋白饮料	具有花生和核桃应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	板栗核桃复合植物蛋白饮料	具有核桃和板栗应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
	咖啡核桃复合植物蛋白饮料	具有咖啡和核桃应有的复合滋味和香气，口感香甜，无异味	
杂 质		无肉眼可见外杂质	

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
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	6.5~8.0	GB/T 5750.4
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.6
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.12	GB 22255
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
钙 ^a (以 Ca 计), mg/kg	160~1350	GB 5009.92
锌 ^b (以 Zn 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铜 ^b (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
铁 ^b (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L	≤ 20	GB 5009.14, GB 5009.13, GB 5009.90
脲酶试验(仅限于加入大豆的产品)	阴性	GB/T 5009.183
氰化物(以HCN计), mg/L(仅限于加入杏仁的产品)	≤ 0.05	GB/T 5009.36
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5	GB 5009.256

注: a:钙强化核桃复合植物蛋白饮料检验此项目; b:易开三片罐包装产品检验此项目。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物的限量应符合表 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。
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。
*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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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 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。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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

复合植物蛋白饮料是以生活饮用水为水源，经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化，加入两种以上植物果仁（烤花生仁和烤花生碎或花生酱、核桃仁、熟制杏仁）、大豆、焙炒咖啡、熟制板栗和仁、芝麻或芝麻酱、燕麦粉，经磨浆过滤后，加入白砂糖、辅以食品添加剂：蔗糖脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、黄原胶、焦磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乳酸钙、食用香精（花生香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、咖啡香精、板栗香精、黑芝麻香精、燕麦香精）中的几种，经调配、均质、高温瞬时灭菌、灌装后，再经高温杀菌或无菌包装制成。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/T 10789《饮料通则》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南益和源饮品有限公司