



410803S-2019



河南品优园食品有限公司企业标准

Q/HPS 0003S-2019

植物蛋白饮料

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

河南品优园食品有限公司 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。

本标准由河南品优园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐晓辉。

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、反渗透）、椰子浆、核桃浆、花生浆、杏仁浆、果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双硬甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、椰子香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精中的多种为原料，经调配、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）而成的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 椰子浆、核桃浆、杏仁浆、花生浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 椰子香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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	取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应的气、滋味，味甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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°C 折光法计), %	≥ 0.5	GB/T 12143
蛋白质, g/100mL	≥ 0.5	GB 5009.5
pH 值	5.5~8.5	GB 5009.237
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
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
锌、铁、铜总和 ^b , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a仅限于以杏仁为原料的饮料；^b仅适用于金属罐装的产品。

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 GB 4789.26 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, /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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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 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 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、pH 值、可溶性固形物、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

植物蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、椰子浆、核桃浆、花生浆、杏仁浆、果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双硬甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、椰子香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精中的多种为原料，经调配、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）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 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。

河南品优园食品有限公司