



411457S-2017



植朴磨坊食品（郑州）有限公司企业标准

Q/ZMSZ 0003S-2017

复合植物蛋白饮料

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

植朴磨坊食品（郑州）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：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由植朴磨坊食品（郑州）有限公司提出。

本标准起草单位：植朴磨坊食品（郑州）有限公司。

本标准主要起草人：贾雪娟。

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、以及试验方法、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(经过滤、杀菌、离子交换等工艺处理)、椰浆、燕麦粉、大豆、巴旦木（扁桃）仁为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、薏米粉、山药粉、麦芽糖浆、麦芽糊精，添加维生素E（d- α -生育酚）、结冷胶、黄原胶、磷脂、椰子香精、薏米香精、口感香精、奶味香精，经研磨、制浆、调配、杀菌、均质、灌装而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/T317和GB 13104的规定。
- 2.1.3大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.4巴旦木（扁桃）仁应洁净无虫蛀、无霉变，且符合GB 19300的规定。
- 2.1.5椰浆应符合GB 17325的规定。
- 2.1.6燕麦粉、薏米粉应符合LS/T 3302和GB/T 29602的规定
- 2.1.7食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8山药粉应符合DBS41/009 的规定。
- 2.1.9麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.10麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 2.1.11维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.12结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.13黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.15椰子香精、薏米香精、口感香精、奶味香精应符合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
色泽	原味椰子豆奶复合植物蛋白饮料	呈均匀一致的乳白色、白色、微黄色或黄色	取 适 量 样

	薏米椰子豆奶复合植物蛋白饮料	呈均匀一致的乳白色、白色、微黄色或黄色	品置于洁净容器内，在自然光线充足的环境中采用目测色泽、组织状态、性状和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
	山药椰子豆奶复合植物蛋白饮料	呈均匀一致的乳白色、白色、微黄色或黄色	
	复合巴旦木（扁桃）仁植物蛋白饮料	呈均匀一致的乳白色、微黄色或黄色	
	复合燕麦植物蛋白饮料	呈均匀一致的微黄色、黄色、黄棕色或黄褐色	
滋、气味	原味椰子豆奶复合植物蛋白饮料	具有大豆及椰子特有的滋味和香气，无异常滋气味	
	薏米椰子豆奶复合植物蛋白饮料	具有大豆、椰子及薏米特有的滋味和香气，无异常滋气味	
	山药椰子豆奶复合植物蛋白饮料	具有大豆、椰子及山药特有的滋味和香气，无异常滋气味	
	复合巴旦木（扁桃）仁植物蛋白饮料	具有烘烤巴旦木（扁桃）仁及大豆特有的滋味和香气，无异常滋气味	
	复合燕麦植物蛋白饮料	具有燕麦、大豆及添加成分特有的滋味和香气，无异常滋气味	
性状	复合植物蛋白饮料	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能均匀一致	
杂质	复合植物蛋白饮料	无肉眼可见的外来杂质	

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
	原味椰子豆奶、薏米椰子豆奶、山药椰子豆奶复合植物蛋白饮料	复合巴旦木（扁桃）仁植物蛋白饮料	复合燕麦植物蛋白饮料	
蛋白质，g/100g $\geq$	0.5	1.0	1.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g $\geq$	1.0	1.1	0.5	GB 5009.6
维生素E（以d- α -生育酚计），mg/kg	10-40	/	/	GB 5009.82
铅（以Pb计），mg/L $\leq$	0.3			GB 5009.12
脲酶试验	阴性			GB/T 5009.183

2.4微生物指标

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	100	10000	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 $\leq$	10				GB 4789.15
酵母 [*] ，CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15

注：

- a样品的采样及处理按GB4789.1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。

* 霉菌和酵母的指标严于国家安全标准。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；食品添加剂应符合GB 2760的规定；营养强化剂应符合GB 14880的规定。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、杀菌、离子交换等工艺处理)、椰浆、燕麦粉、大豆、巴旦木(扁桃)仁为主要原料,辅以白砂糖、食用盐、薏米粉、山药粉、麦芽糖浆、麦芽糊精,添加维生素E(d- α -生育酚)、结冷胶、黄原胶、磷脂、椰子香精、薏米香精、口感香精、奶味香精,经研磨、制浆、调配、杀菌、均质、灌装而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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

植朴磨坊食品(郑州)有限公司

2017年06月06日