



412627S-2021



河南君悠饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0006S-2021

蛋白饮料

2021-11-03 发布

2021-11-03 实施

河南君悠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南君悠饮品有限公司提出。

本标准由河南君悠饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：解远超。

H N

Q B

蛋白饮料

1 范围

本标准规定了蛋白饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）为主要原料，加入黑芝麻（经清洗、预煮、磨浆、过滤）或芝麻酱、花生仁（经挑选、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或花生酱、核桃仁（经挑选、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或核桃酱、杏仁（经挑选、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）、绿豆（经挑选、清洗、预煮、磨浆、过滤）、红豆（经挑选、清洗、预煮、磨浆、过滤）、黄豆（经挑选、清洗、预煮、磨浆、过滤）中的一种或几种，添加或不添加全脂乳粉（复合蛋白饮料必加）、燕麦（经脱皮、破碎、糊化）、白砂糖、再制干酪（芝士粉）、椰纤果、木糖醇、可可粉、浓缩果汁（浓缩哈密瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩黄桃汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、食用香精（花生奶香精、杏仁味香精、核桃味香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精、酸奶香精、蜜瓜味香精、百香果味香精、黄桃味香精、芒果味香精、橙味香精、蔗糖香精、咖啡香精、巧克力香精中的一种或几种）中的几种，经调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌、灌装（或灌装、高温杀菌）而成的蛋白饮料。

根据添加原料不同分为：植物蛋白饮料、复合植物蛋白饮料、复合蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.13 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 再制干酪（芝士粉）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料沉淀和脂肪上浮	

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	添加柠檬酸、乳酸的产品	3.0~6.5	GB/T 5750.4
	未添加柠檬酸、乳酸的产品	5.0~8.5	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥ 0.5	GB/T 12143
蛋白质，g/100g	植物蛋白饮料	≥ 0.5	GB 5009.5
	复合蛋白饮料	≥ 0.7	
	复合植物蛋白饮料	≥ 0.5	
*铅（以 Pb 计），mg/L		≤ 0.2	GB 5009.12
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg		≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg		≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg		≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg		≤ 0.25	GB 22255
脲酶试验（仅限于加入黄豆的产品）		阴性	GB/T 5009.183
锌、铜、铁总和，mg/L		≤ 20 （仅适用于采用金属罐包装的产品）	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg		≤ 150 （仅适用于采用金属罐包装的产品）	GB 5009.16
氰化物（以 HCN 计），mg/L		≤ 0.05 （仅适用添加杏仁的产品）	GB 5009.36
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 3、b仅适用于添加碳酸钙的产品检验。			

2.4 微生物限量

2.4.1 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	采集方案 ^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 第二法
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；						

2.4.2 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。

2.5 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

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 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）为主要原料，加入黑芝麻（经清洗、预煮、磨浆、过滤）或芝麻酱、花生仁（经挑选、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或花生酱、核桃仁（经挑选、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或核桃酱、杏仁（经挑选、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）、绿豆（经挑选、清洗、预煮、磨浆、过滤）、红豆（经挑选、清洗、预煮、磨浆、过滤）、黄豆（经挑选、清洗、预煮、磨浆、过滤）中的一种或几种，添加或不添加全脂乳粉（复合蛋白饮料必加）、燕麦（经脱皮、破碎、糊化）、白砂糖、再制干酪（芝士粉）、椰纤果、木糖醇、可可粉、浓缩果汁（浓缩哈密瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩黄桃汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁中的一种或几种）、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、食用香精（花生奶香精、杏仁味香精、核桃味香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精、酸奶香精、蜜瓜味香精、百香果味香精、黄桃味香精、芒果味香精、橙味香精、蔗糖香精、咖啡香精、巧克力香精中的一种或几种）中的几种，经调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌、灌装（或灌装、高温杀菌）而成的蛋白饮料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南君悠饮品有限公司