



413163S-2021



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0002S-2021

# 植物蛋白饮料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:陈风月、韩甜甜、张小妮。

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、检验规则等。

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)为主要原料,加入花生酱、核桃酱、食用盐、碳酸钙、碳酸氢钠、复配稳定剂(单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯),辅以杏仁酱、白砂糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、赤藓糖醇、营养强化剂【维生素 E (d1-a-醋酸生育酚)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、烟酸中的一种或几种】、牛奶香精、核桃香精、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)中的一种或几种,经调配、均质、灌装、杀菌(或杀菌、灌装)而成的蛋白质含量 $\geq 0.7\%$ 的植物蛋白饮料。

根据所用原辅料不同可分为:无糖钙强化植物蛋白饮料、钙强化坚果核桃植物蛋白饮料、多维营养钙强化植物蛋白饮料。

## 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 复配稳定剂(单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯)符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 核桃香精、牛奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇 应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 烟酸 应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.13 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 杏仁酱 应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	液体，允许有少量轻摇易散的沉淀	
滋味、气味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
蛋白质, g/100g	≥ 0.7	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 3.0	GB/T 12143
pH 值	6.5~8.0	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.28	GB 5009.12
钙 <sup>a</sup> (以 Ca 计), mg/kg	160~1350	GB 5009.92
维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.82
维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	3~18	GB 5009.89
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>c</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
碳水化合物/ (g/100mL)	< 0.5 (仅限无糖产品)	GB 5009.8
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
锡(以 Sn 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>b</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13
氰化物(以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05 (仅适用添加杏仁酱的产品)	GB 5009.36

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定；

a 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验；

b 仅适用于易拉罐产品的检验；

c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注：1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2、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。

## 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)为主要原料,加入花生酱、核桃酱、食用盐、碳酸钙、碳酸氢钠、复配稳定剂(单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯),辅以杏仁酱、白砂糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、赤藓糖醇、营养强化剂【维生素 E (d1-a-醋酸生育酚)、维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、烟酸中的一种或几种】、牛奶香精、核桃香精、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)中的一种或几种,经调配、均质、灌装、杀菌(或杀菌、灌装)而成的蛋白质含量 $\geq 0.7\%$ 的植物蛋白饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准,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。

河南多福源健康食品有限公司