



412995S-2021



河南未来空间实业有限公司企业标准

Q/HWL 0001S-2021

植物蛋白饮料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

河南未来空间实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南未来空间实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张雪林。

H N
Q B

植物蛋白饮品

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加板栗仁（经脱皮、煮制、磨浆）、豌豆蛋白、白芸豆（经脱皮、煮制、磨浆）中的一种或几种，添加聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（巧克力味香精、糖炒板栗香精、马蹄香精中的一种或几种）中的几种，经调配、均质、灌装、杀菌制成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮品。

产品根据所使用原料的不同分为：板栗植物蛋白饮品、巧克力风味板栗蛋白饮品、板栗豌豆植物蛋白复合饮品、巧克力味板栗蛋白饮品、板栗豌豆乳、板栗豌豆复合乳、巧克力味板栗豌豆乳、板栗乳、豌豆乳、板栗蛋白乳、板栗蛋白饮品。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 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 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.6 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 白芸豆应符合 NY/T 285 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	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和脂肪上浮	

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	
蛋白质, g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		6.0~8.0	GB 5009.237
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12

2.4 微生物限量

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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加板栗仁（经脱皮、煮制、磨浆）、豌豆蛋白、白芸豆（经脱皮、煮制、磨浆）中的一种或几种，添加聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（巧克力味香精、糖炒板栗香精、马蹄香精中的一种或几种）中的几种，经调配、均质、灌装、杀菌制成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮品。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》的相关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南未来空间实业有限公司