



411182S-2021



河南中诺生物科技有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2021

蛋白饮料

2021-06-02 发布

2021-06-02 实施

河南中诺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中诺生物科技有限公司提出。

本标准由河南中诺生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王凤霞。

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）为原料，添加黑芝麻（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）、乳粉中的一种或几种，添加或不添加燕麦（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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的几种，加入羧甲基纤维素钠、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），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成的蛋白饮料。

2 分类

产品根据所用原料的不同分为：

2.1 花生奶（露）饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）、花生仁（经挑选、烘烤、去皮、磨浆、过滤）为原料，添加或不添加白砂糖、椰纤果、木糖醇、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.2 核桃乳（露）饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）、核桃仁（经挑选、烘烤、去皮、磨浆、过滤）为原料，添加或不添加白砂糖、椰纤果、木糖醇、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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（核桃味香精），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.3 杏仁乳（露）饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）、杏仁（经挑选、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）为原料，添加或不添加白砂糖、椰纤果、木糖醇、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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（杏仁味香精），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.4 核桃花生乳（露）饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）、花生仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）为原料，添加或不添加白砂糖、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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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、核桃味香精、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），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.5 核桃杏仁乳（露）饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）、杏仁（经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）为原料，添加或不添加白砂糖、椰纤果、木糖醇、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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.6 坚果杏仁乳植物蛋白饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）为原料，添加黑芝麻（经清洗、预煮、磨浆、过滤）或芝麻酱、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或核桃酱、杏仁（经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤），添加或不添加白砂糖、再制干酪（芝士粉）、椰纤果、木糖醇、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.7 燕麦豆乳植物蛋白饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）为原料，添加燕麦（经脱皮、破碎、糊化），添加绿豆（经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）、红豆（经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）、黄豆（经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、再制干酪（芝士粉）、椰纤果、木糖醇、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖，加入羧甲基纤维素钠、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（绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精、酸奶香精中的一种或几种），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.8 复合蛋白饮料：以生活饮用水（经过二级反渗透过滤）为原料，添加乳粉，添加黑芝麻（经清

洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、花生仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)或花生酱、核桃仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)或核桃酱、杏仁(经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤)、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、红豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、黄豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)中的一种或几种,添加或不添加燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、白砂糖、椰纤果、木糖醇、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖,加入羧甲基纤维素钠、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、酸奶香精中的一种或几种),经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.9 果味乳饮料:以生活饮用水(经过二级反渗透过滤)为原料,添加乳粉、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),添加或不添加白砂糖、椰纤果、木糖醇、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖,加入羧甲基纤维素钠、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(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、橙味香精中的一种或几种),经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.10 咖啡味乳饮料:以生活饮用水(经过二级反渗透过滤)为原料,添加乳粉,添加或不添加白砂糖、椰纤果、木糖醇、可可粉、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖,加入羧甲基纤维素钠、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(酸奶香精、咖啡香精),经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

2.11 巧克力味乳饮料:以生活饮用水(经过二级反渗透过滤)为原料,添加乳粉,添加或不添加白砂糖、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、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖,加入羧甲基纤维素钠、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(酸奶香精、巧克力香精),经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

3.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

- 3.1.5 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 3.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.12 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 3.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 再制干酪（芝士粉）应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.16 椰纤果应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.19 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.29 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有与添加原料相符的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮	

3.3 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℃，折光计法），%	植物蛋白 花生奶（露）饮料 $\geq$ 4.0	GB/T 12143
	白饮料 杏仁乳（露）饮料 $\geq$ 4.0	
	复合蛋白饮料 $\geq$ 3.0	
	其他 $\geq$ 1.0	
pH 值	植物蛋白 杏仁乳（露）饮料 6.6~8.5	GB 5009.237
	白饮料 花生奶（露）饮料 6.0~8.0	
	其他 6.0~8.0	
蛋白质，%	植物蛋白 花生奶（露）饮料 $\geq$ 0.8	GB 5009.5
	白饮料 杏仁乳（露）饮料、其他 $\geq$ 0.5	
	核桃乳（露）饮料 $\geq$ 0.55	
	含乳蛋白饮料 $\geq$ 1.0	
	复合蛋白饮料 $\geq$ 0.7	
脂肪，%	植物蛋白 花生奶（露）饮料 $\geq$ 1.0	GB 5009.6
	白饮料 杏仁乳（露）饮料、其他 $\geq$ 1.0	
	核桃乳（露）饮料 $\geq$ 2.0	
*铅（以Pb计），mg/L $\leq$ 0.2		GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg $\leq$ 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 $\leq$ 0.65		GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg $\leq$ 0.25		GB 22255
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L $\leq$ 0.05		GB 5009.36
脲酶试验（仅限于加入黄豆的产品）		阴性 GB/T 5009.183
总磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg $\leq$ 5.0		GB 5009.256

钙 ^d （以Ca计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
锡 ^e （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^e ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 、 GB 5009.14 、 GB 5009.90
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b仅限于添加杏仁原料的产品检验。 c仅适用于铝易开盖三片罐装检验。 d仅适用于添加碳酸钙的产品检验。			

3.4 微生物限量

3.4.1 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。

3.4.2 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，/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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

3.7 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 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。

H N

Q B

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）为原料，添加黑芝麻（经清洗、预煮、磨浆、过滤）或芝麻酱、花生仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或花生酱、核桃仁（经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤）或核桃酱、杏仁（经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤）、绿豆（经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）、红豆（经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）、黄豆（经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）、乳粉中的一种或几种，添加或不添加燕麦（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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的几种，加入羧甲基纤维素钠、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），经溶解、调配、搅拌、过滤、均质、高温杀菌灌装而成的蛋白饮料。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南中诺生物科技有限公司

Q B