



411477S-2021



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0008S-2021

植物蛋白饮料

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：米兴才、司旭涛。

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，加入花生仁（经烤制、脱皮、磨浆）、核桃仁（经烤制、脱皮、磨浆）、杏仁（经浸泡、脱皮、磨浆）中两种或两种以上，添加白砂糖、低聚异麦芽糖、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、食用碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、磷脂、乳酸钙或碳酸钙、浓缩枸杞汁、山药（经切片、晒干、磨粉）、核桃香精、花生香精、杏仁香精中多种为原料，经调配、均质、灌装、杀菌制成的蛋白质含量 $\geq 0.6\%$ 的植物蛋白饮料。

产品根据所使用原料的不同分为：果仁核桃露植物蛋白饮料、果仁花生露植物蛋白饮料。

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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 低聚异麦芽糖应符合的 GB/T 20881 和 GB 15203 规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 食用碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

- 2.1.18 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 浓缩枸杞汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.22 核桃香精、花生香精、杏仁香精应符合 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
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	乳白色	
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	≥ 0.6	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
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.87
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
a：仅适用于添加杏仁的产品检验。		
b：仅适合添加乳酸钙、碳酸钙的产品检验。		

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
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。					
*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

出厂检验项目包括：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

植物蛋白饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，加入花生仁（经烤制、脱皮、磨浆）、核桃仁（经烤制、脱皮、磨浆）、杏仁（经浸泡、脱皮、磨浆）中两种或两种以上，添加白砂糖、低聚异麦芽糖、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、食用碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、磷脂、乳酸钙或碳酸钙、浓缩枸杞汁、山药（经切片、晒干、磨粉）、核桃香精、花生香精、杏仁香精中多种为原料，经调配、均质、灌装、杀菌制成的蛋白质含量 $\geq 0.6\%$ 的植物蛋白饮料。

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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市米奇食品饮料有限公司