



411819S-2021



河南三诺食品集团有限公司企业标准

Q/HSS 0030S-2021

植物蛋白饮料

2021-08-04 发布

2021-08-04 实施

河南三诺食品集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南三诺食品集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南三诺食品集团有限公司。

本标准主要起草人：王磊、张生振。

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)为原料,添加核桃仁或粉或酱、花生仁或酱、怀山药或粉、椰浆或粉、燕麦仁或粉、芝麻仁或粉或酱、巴达木仁或粉或酱、腰果仁或粉或酱、夏威夷果仁或粉或酱、开心果仁或粉或酱、松籽仁或粉或酱、碧根果仁或粉或酱中的几种或多种,再添加白砂糖、食用葡萄糖、乳粉、酪蛋白酸钠、结晶果糖、聚葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、食用盐、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、微晶纤维素、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩牛油果汁、浓缩芒果汁、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、 γ -氨基丁酸、乳酸链球菌素、核桃香精、花生香精、山药香精中的几种或多种,经调配、均质、灌装、杀菌(或杀菌、灌装)而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井水应符合 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 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 浓缩红枣汁、浓缩牛油果汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 核桃香精、花生香精、山药香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 椰浆应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.15 浓缩苹果汁应符合 SB/T 10199 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 椰粉、怀山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。

- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.34 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.39 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 燕麦仁应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 巴达木仁、巴达木粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 腰果仁应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 夏威夷果仁、开心果仁、松籽仁、碧根果仁、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 芝麻粉或酱、腰果粉或酱、夏威夷果粉或酱、开心果粉或酱、松籽粉或酱、碧根果粉或酱应符合 GB 19300 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，

色 泽	乳白色或微黄色	在自然光下,用肉眼观察色泽、性状、有无杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有本品应有的香气和滋味,微甜,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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 $\geq$	0.5	GB 5009.5
可溶性固形物(20℃,折光计法), % $\geq$	1.0	GB/T 12143
pH 值	6.0~8.0	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (又名安赛蜜), g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (又名甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg $\leq$	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a (又名蔗糖素), g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^c , $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	20	GB 5009.185
锡(以 Sn 计) ^d , mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L $\leq$	20	GB 5009.14、GB 5009.90、GB 5009.13
注 1: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。 注 2: b 仅适用于金属罐装产品的检测。 注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 4: c 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检验。 注 5: d 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。		

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 ^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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 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。

3 检验

出厂检验项目为：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（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（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)为原料,添加核桃仁或粉或酱、花生仁或酱、怀山药或粉、椰浆或粉、燕麦仁或粉、芝麻仁或粉或酱、巴达木仁或粉或酱、腰果仁或粉或酱、夏威夷果仁或粉或酱、开心果仁或粉或酱、松籽仁或粉或酱、碧根果仁或粉或酱中的几种或多种,再添加白砂糖、食用葡萄糖、乳粉、酪蛋白酸钠、结晶果糖、聚葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、食用盐、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、微晶纤维素、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩牛油果汁、浓缩芒果汁、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、 γ -氨基丁酸、乳酸链球菌素、核桃香精、花生香精、山药香精中的几种或多种,经调配、均质、灌装、杀菌(或杀菌、灌装)而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 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》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三诺食品集团有限公司