



410085S-2022



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2022

植物蛋白饮料

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全、张志勇、胡立琴、宗保丰、卢潇阳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HDS 0007S-2020(备案号：415749S-2020)。

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。

本标准适用于以生活饮用水(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)为原料,加入黑芝麻(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)、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)、燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、巴旦木(经挑选、磨浆、过滤)、腰果(经挑选、磨浆、过滤)、榛子(经挑选、磨浆、过滤)、椰肉汁中的一种或几种,添加椰子水、白砂糖、大米(翻炒、粉碎、糊化)、椰纤果、再制干酪(芝士粉)中的一种或几种,再添加聚葡萄糖、复配稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠中的几种)、酪蛋白酸钠、磷脂、碳酸钙、碳酸氢钠、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、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、香兰素、乙基麦芽酚、花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精、椰奶香精中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺加工而成的植物蛋白饮料。

按照产品添加的原料不同分为以下9种:黑芝麻花生乳植物蛋白饮料、黑芝麻核桃乳植物蛋白饮料、绿豆乳植物蛋白饮料、核桃花生乳植物蛋白饮料、核桃乳植物蛋白饮料(加钙型)、核桃花生乳植物蛋白饮料(加钙型)、核桃黑芝麻乳植物蛋白饮料、果仁核桃乳植物蛋白饮料、燕麦豆乳植物蛋白饮料芝士核桃花生乳植物蛋白饮料、厚椰乳植物蛋白饮料、坚果奶植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料

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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.11 复配稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪

酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠)应符合 GB 26687 的规定。

2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.15 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.20 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.21 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精、椰奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

2.1.25 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.27 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.28 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。

2.1.29 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.30 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。

2.1.31 椰肉汁应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.32 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.33 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.34 腰果、巴旦木、榛子应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.35 再制干酪应符合 GB 25192 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, 均匀一致	从样品中取出 50mL, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然
色泽	具有与添加原料相符的色泽	
滋、气味	具有与添加原料相符的滋、气味, 口感香甜, 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	后以温开水漱口，品其滋味
----	-----------------------------	--------------

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
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
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
脂肪，%	≥ 0.5	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
脲酶试验（仅限于加入黄豆的产品）	阴性	GB/T 5009.183
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.12	GB 22255
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg	160-1350	GB 5009.92
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
注：标注“*”项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 仅适用于以杏仁为原料的饮料；b 仅适用于以钙强化型的饮料；c 仅适用于金属罐包装的产品。		

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 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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
a:样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、蛋白质、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数(非商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非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

本标准适用于以生活饮用水(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)为原料,加入黑芝麻(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)、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)、燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、巴旦木(经挑选、磨浆、过滤)、腰果(经挑选、磨浆、过滤)、榛子(经挑选、磨浆、过滤)、椰肉汁中的一种或几种,添加椰子水、白砂糖、大米(翻炒、粉碎、糊化)、椰纤果、再制干酪(芝士粉)中的一种或几种,再添加聚葡萄糖、复配稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠中的几种)、酪蛋白酸钠、磷脂、碳酸钙、碳酸氢钠、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、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、香兰素、乙基麦芽酚、花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精、椰奶香精中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺加工而成的植物蛋白饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南叮当牛食品有限公司