



413278S-2022



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0011S-2022

---

# 植物蛋白饮料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

---

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料、加入花生仁、核桃仁（以上两种原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）中的一种或几种，加入燕麦粉、白砂糖、果葡糖浆、复合稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（核桃香精、花生香精、燕麦香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌而成的植物蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 复合稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 食用香精(核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、山药香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.17 燕麦粉应符合 GB 19640 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                                                                 |
|-------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽             | 取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察状态、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。 |
| 滋味，气味 | 具有该产品特有的香味，无异味         |                                                                      |
| 状态    | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 |                                                                      |

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），%                                        | ≥ 1.0  | GB/T 12143                       |
| pH 值                                                      | 6~8    | GB 5009.237                      |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg                                           | ≤ 0.3  | GB 5009.12                       |
| 锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计），mg/kg                             | ≤ 150  | GB 5009.16                       |
| 锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> ，mg/L                                | ≤ 20   | GB 5009.14、GB 5009.90、GB 5009.13 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>b</sup> ，g/kg                            | ≤ 0.3  | GB/T 5009.140                    |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg               | 0.65   | GB 5009.97                       |
| 阿斯巴甜 <sup>b</sup> ，g/kg                                   | ≤ 0.6  | GB 5009.263                      |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256                      |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> ，g/kg                               | ≤ 0.03 | GB 5009.278                      |
| <sup>a</sup> 为易拉罐产品检验项目。                                  |        |                                  |
| <sup>b</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。                           |        |                                  |

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 GB4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 未经商业无菌生产的产品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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|             | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数，CFU/mL | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群，CFU/mL | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB4789.3 中的平板计数法 |

|                                            |   |    |   |   |   |             |
|--------------------------------------------|---|----|---|---|---|-------------|
| 霉菌*, CFU/mL                                | ≤ | 10 |   |   |   | GB 4789. 15 |
| 酵母*, CFU/mL                                | ≤ | 10 |   |   |   | GB 4789. 15 |
| 沙门氏菌, /25mL                                |   | 5  | 0 | 0 | — | GB 4789. 4  |
| a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 |   |    |   |   |   |             |
| *项目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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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、蛋白质、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数（未经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（未经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。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（经过滤、反渗透）为主要原料、加入花生仁、核桃仁（以上两种原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）中的一种或几种，加入燕麦粉、白砂糖、果葡糖浆、复合稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（核桃香精、花生香精、燕麦香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装或调配、搅拌、均质、灌装、高压杀菌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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南栗子园食品饮料有限公司