



413339S-2022



漯河市冠品达食品有限公司企业标准

Q/LGS 0002S-2022

# 植物蛋白饮料

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

漯河市冠品达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市冠品达食品有限公司提出。

本标准由漯河市冠品达食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘浩。

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、活性碳过滤,一级反渗透处理)为原料,加入芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、枸杞浆中的一种或几种,添加椰子水、白砂糖、大米粉、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、黄原胶中的一种或两种,添加单,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、枸杞香精、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: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、核桃杏仁植物蛋白饮料、核桃花生植物蛋白饮料、核桃花生乳植物蛋白饮料、钙强化核桃乳植物蛋白饮料、钙强化核桃花生乳植物蛋白饮料、椰子露、椰子复合植物饮料、花生植物蛋白饮料、芝麻复合植物饮料、大豆复合植物饮料、枸杞复合植物饮料、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、厚椰乳植物蛋白饮料、坚果乳植物蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.4 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、大米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 椰肉汁应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.8 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。

2.1.11 再制干酪(芝士粉)应符合 GB 25192 的规定。

2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.13 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.15 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.26 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.2.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 枸杞浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.29 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、枸杞香精、椰奶香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 感官要求

| 项 目  | 要 求                   | 检验方法                                               |
|------|-----------------------|----------------------------------------------------|
| 性 状  | 液 体                   | 取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽             |                                                    |
| 气、滋味 | 具有产品应的气、滋味，味甜、无异味     |                                                    |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 |                                                    |

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 理化指标

| 项 目                | 指 标   | 检验方法       |
|--------------------|-------|------------|
| 可溶性固形物（20℃，折光法计），% | ≥ 1.0 | GB/T 12143 |
| 蛋白质，%              | ≥ 0.5 | GB 5009.5  |
| 脂肪，%               | ≥ 0.5 | GB 5009.6  |

|                                                                                                                                                             |   |          |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|----------------------------------|
| pH 值                                                                                                                                                        |   | 5.5~8.5  | GB 5009.237                      |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg                                                                                                                                          | ≤ | 0.2      | GB 5009.12                       |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , g/kg                                                                                                                                  | ≤ | 0.3      | GB/T 5009.140                    |
| 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) <sup>c</sup> , g/kg                                                                                                                     | ≤ | 0.65     | GB 5009.97                       |
| 三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg                                                                                                                                    | ≤ | 0.25     | GB 22255                         |
| 氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L                                                                                                                            | ≤ | 0.05     | GB 5009.36                       |
| 锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/L                                                                                                                                 | ≤ | 20       | GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90 |
| 锡 <sup>b</sup> (以 Sn 计), mg/kg                                                                                                                              | ≤ | 150      | GB 5009.16                       |
| 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>c</sup> , g/kg                                                                                                 | ≤ | 5.0      | GB 5009.256                      |
| 脲酶试验【适用于以黄豆粉为原料的产品检验】                                                                                                                                       |   | 阴性       | GB/T 5009.183                    |
| 钙 (以 Ca 计) <sup>d</sup> , mg/kg                                                                                                                             |   | 160~1350 | GB 5009.92                       |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br><sup>a</sup> 仅限于以杏仁粉为原料的饮料；<br><sup>b</sup> 仅适用于金属罐装饮料产品。<br><sup>c</sup> 仅适用于添加该种食品添加剂的产品；<br><sup>d</sup> 仅适用于添加该种营养素的产品。 |   |          |                                  |

## 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 <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              | 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         |
| <sup>a</sup> 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 食品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。

## 3 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经精密过滤、活性碳过滤，一级反渗透处理)为原料，加入芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、枸杞浆中的一种或几种，添加椰子水、白砂糖、大米粉、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、黄原胶中的一种或两种，添加单，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、枸杞香精、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。

漯河市冠品达食品有限公司