



412101S-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

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

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、宗保丰、张艳艳。

本标准自发布之日起替代 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、白芝麻(黑芝麻、白芝麻经清洗、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)、杏仁酱、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)、腰果酱、榛子酱、松籽仁酱、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)、大豆膳食纤维粉、赤藓糖醇、再制干酪(芝士粉)、椰纤果、红茶粉中的一种或几种,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、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维中的几种)、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、坚果香精、红茶香精中的几种,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、核桃花生乳植物蛋白饮料、核桃乳植物蛋白饮料(钙强化型)、核桃花生乳植物蛋白饮料(钙强化型)、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、芝士味核桃花生乳植物蛋白饮料、厚(浓)椰乳植物蛋白饮料、椰汁植物蛋白饮料、坚果乳植物蛋白饮料、坚果乳植物蛋白饮料(不添加蔗糖型)、花生乳植物蛋白饮料、花生乳植物蛋白饮料(不添加蔗糖型)、红豆乳植物蛋白饮料、坚果乳茶植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维)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 23528.2 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、坚果香精、红茶香精应符合 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 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 红茶粉应符合 QB/T 4067 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 腰果酱、杏仁酱、松籽仁酱、榛子酱应符合附录 A 的规定。
- 2.1.35 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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，然后以温开水漱口，品其滋味
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	

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），% \geq	3.0	GB/T 12143
	8.0【厚（浓）椰乳植物蛋白饮料、椰汁植物蛋白饮料】	
pH 值	6.5~8.0	GB 5009.237
蛋白质，% \geq	0.8【花生乳植物蛋白饮料、花生乳植物蛋白饮料（不添加蔗糖型）】	GB 5009.5
	0.55【核桃乳植物蛋白饮料（钙强化型）】	
	0.5（其他）	
脂肪，% \geq	1.0	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.12
脲酶试验 ^a （仅限于加入大豆的产品）	阴性	GB/T 5009.183
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/kg \leq	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg \leq	0.12	GB 22255
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.36

钙 ^c (以 Ca 计), mg/kg		160-1350	GB 5009.92
锡 ^d (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: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于以大豆为原料的饮料; b 仅适用于以杏仁制品为原料的饮料; c 仅适用于以钙强化型的饮料; d 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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。 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 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; 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。的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

04. 05. 02. 04

Q/XYTL

石家庄小样调味品食品有限公司企业标准

Q/XYTL 0002S-2019
代替Q/XYTL 0002S-2017

坚果籽类酱 和调配坚果籽类酱

备 案 号：130004S-2020
备案日期：2020年01月02日
有效日期：2025年01月01日



2019-09-10 发布

2019-09-10 实施

石家庄小样调味品食品有限公司 发布

坚果籽类酱和调配坚果籽类酱

1 范围

本标准规定了坚果籽类酱和调配坚果籽类酱的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于坚果籽类酱和调配坚果籽类酱的生产销售和产品检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定



Q/XYTL 0002S-2019

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 11764 葵花籽
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB 28050 食品安全国家标准 包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3311 花生酱
 LS/T 3220 芝麻酱
 LS/T 3260 燕麦米
 LY/T 1922 核桃仁
 NY/T 599 红小豆

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 坚果酱（核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱）

脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁中的一种为原料，经挑选、烘烤、冷却、研磨，经均质、灌装而成的不添加任何辅料的食物原料用酱状产品。

3.2 籽类酱

3.2.1 不加油籽类酱（南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱）

南瓜籽仁酱或葵花籽仁为原料，经挑选、烘烤、冷却、研磨，经均质、灌装而成的不添加任何辅料的食物原料用酱状产品。

3.2.2 加油籽类酱（黄豆酱、黑豆酱）

黄豆或黑豆为原料，经挑选、烘烤、冷却、脱皮、打粉、研磨、均质、添加大豆油调配、研磨、灌装而成的食物原料用酱状产品。

3.3 调配坚果籽类酱

以花生酱和/或本标准 3.1-3.2 中的核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱、南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱、黄豆酱、黑豆酱、花生酱中的一种或几种为主要原料，添加不超过 40% 的辅料【白砂糖、熟大米粉（大米炒制、研磨而成）、熟糯米粉（糯米烘烤、研磨而成）、燕麦粉（燕麦烘烤、磨粉而成）、熟红豆粉（红豆烘烤、去皮、研磨而成）、熟薏米粉（薏米烘烤、研磨而成）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、紫薯粉、果蔬粉（红枣、番茄、胡萝卜、菠菜、姜、南瓜、木瓜、枸杞、苹果、香蕉、火龙果、椰子、桃子）中的一种或几种，加或不加椰子油、花生酱

Q/XYTL 0002S-2019

（主要原料为花生酱时不再作为辅料添加）、芝麻酱】，经均质、调和、灌装而成的添加了辅料的食品原料用酱状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 的规定。
- 4.1.4 脱皮核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.5 杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 糯米、大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.8 薏米、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.9 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.13 椰子油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.16 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.17 果蔬粉（红枣、番茄、胡萝卜、菠菜、姜、南瓜、木瓜、紫薯、枸杞、苹果、香蕉、火龙果、椰子、桃子）应符合 NY/T 1884 的规定。

4.2 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	具有相应品种应有的色泽，均匀一致	取适量样品，放置在白色瓷盘内，在自然光下观察其色泽、组织状态及有无杂质；嗅其气味，品尝其滋味。
气 味、滋 味	具有相应品种应有的浓郁香气，无焦糊味及其他异味	
组 织 状 态	浓稠状酱体，允许有油脂析出，口感细腻，无颗粒感	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	核 桃 酱	杏 仁 酱	腰 果 酱	榛 子 酱	松 籽 酱	开 心 果 酱	南 瓜 籽 酱	黄/ 黑 豆 酱	葵 花 籽 仁	
蛋白质/(g/100g) \geq	12	20	20	15	12	12	23	23	20	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) \geq	60	45	40	50	50	60	50	45	48	GB 5009.6
水分/(g/100g) \leq	坚果酱、籽类酱		3.0							GB 5009.3
	调配坚果籽类酱		7.0							
细度	98%以上样品通过100目标准筛									按第六章执行
灰分/(g/100g) \leq	3.0									GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) \leq	3.0									GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) \leq	0.25									GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	5.0									GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/(μ g/kg) \leq	5.0									GB 5009.96
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.16									GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5									GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg) \leq	0.2(仅限花生和豆类产品)									GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg) \leq	1.0(仅限豆类产品)									GB 5009.123

注：其他污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量和相关食品安全指标应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及国家有关规定和公告；调配坚果籽类酱的蛋白质 \geq 12g/100g；调配坚果籽类酱的脂肪 \leq 60g/100g

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g) \leq	25				GB 4789.15

*采样方案及限量按 GB 4789.1 执行

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法（细度）

称取样品 100g 置于 1000mL 烧杯中，逐渐加水至 800mL 并不停搅拌，使样品呈乳浊状态，然后全部倒入 100 目标准检验筛中过筛。用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中，直至筛中流出的水清为止。将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上，多余的水滤尽后，放入 105℃ 干燥箱内干燥 2h，取出置于干燥器内冷却 0.5h，称量并重复干燥恒重。按下式计算：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100$$

式中：

X：细度，单位为百分数，%；

m₁：样品质量，单位为克，g；

m₂：干燥至恒重的残渣质量，单位为克，g。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法和数量

每批随机抽取 6 个独立包装，其中 3 个用作感官要求、理化标准、净含量的检验，另 3 个留样备用。微生物指标采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目

感官要求、净含量、水分、大肠菌群为每批必检项目。

7.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。除微生物指标外，检验项目如不符合标准时，对不合格项目从该批产品中加倍抽样复检。复检结果合格则判定结果合格，复检结果有一项



H N

Q B

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、白芝麻(黑芝麻、白芝麻经清洗、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)、杏仁酱、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)、腰果酱、榛子酱、松籽仁酱、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)、大豆膳食纤维粉、赤藓糖醇、再制干酪(芝士粉)、椰纤果、红茶粉中的一种或几种,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、蔗糖脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维中的几种)、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、坚果香精、红茶香精中的几种,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