



412128S-2022



临颍县嘉饮食品有限公司企业标准

Q/LJY 0001S-2022

植物蛋白饮料

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

临颍县嘉饮食品有限公司 发布

前 言

本标准由临颖县嘉饮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金龙。

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（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加坚果籽粉/酱（花生仁、核桃仁、杏仁、松子仁、夏威夷果仁、腰果仁、扁桃仁、芝麻、榛子仁、开心果仁、板栗仁中的一种或几种）、坚果籽仁混合浆（花生仁、核桃仁、杏仁、松子仁、夏威夷果仁、腰果仁、扁桃仁、芝麻、榛子仁、开心果仁、板栗仁中的几种）、大豆酱/浆、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、树莓、蓝莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、百香果（西番莲）、玉米、山药中的一种或几种】、大豆蛋白粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、魔芋粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、果葡糖浆、麦芽糊精、可可粉、咖啡粉、茶粉、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、司盘 60、二氧化硅）中的一种或几种，添加乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、复配稳定剂（单双甘油脂肪酸酯，聚甘油脂肪酸酯，黄原胶，微晶纤维素）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、木糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（坚果味香精、水果味香精、粮食味香精、乳味香精、山药香精、燕麦香精、炼乳香精中的一种或几种）、日落黄、柠檬黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经调配、过滤、均质、灌装封口、杀菌、包装加工而成的植物蛋白饮料。

根据所用原辅料不同，产品可分为：坚果乳植物蛋白饮料、风味植物蛋白饮料。

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 坚果籽粉/酱、坚果籽仁混合浆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆酱/浆应符合 GB/T 30885 的规定。
- 2.1.4 椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 红豆粉、绿豆粉、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.8魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.14茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.19碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26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。
- 2.1.27环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.28乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.31甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.32木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.33酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.37瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.41 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.42 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.43 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.46 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.52 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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 | 从样品中随机取出一瓶，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 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，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 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------------------|-------------|------------|
| 蛋白质, g/100g | \geq 0.5 | GB 5009.5 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/L | \leq 0.25 | GB 5009.12 |
| ^a 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg | \leq 0.5 | GB 5009.28 |
| ^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计）, g/kg | \leq 1.0 | GB 5009.28 |
| ^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg | \leq 0.03 | SN/T 3855 |

| | | | 或 GB 5009. 278 | |
|--|-------------------------------|-------|---|-----------------------------|
| a 着色剂 | 日落黄 (以日落黄计), g/kg | ≤ | 0. 1 | GB 5009. 35 |
| | 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg | ≤ | 0. 1 | GB 5009. 35 |
| | 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg | ≤ | 0. 1 | SN/T 1743 或 GB 5009. 141 |
| | β-胡萝卜素, g/kg | ≤ | 2. 0 | GB 5009. 83 |
| a 甜味剂 | 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg | ≤ | 0. 6 | GB 5009. 263 |
| | 环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ | 0. 65 | GB 5009. 97 |
| | 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg | ≤ | 0. 3 | GB/T 5009. 140 |
| | 三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg | ≤ | 0. 25 | GB 22255 |
| | 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg | ≤ | 0. 2 | SN/T 3854 |
| | 纽甜, g/kg | ≤ | 0. 033 | GB 5009. 247 |
| b 展青霉素, μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009. 185 | |
| c 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 5. 0 | GB 5009. 256 | |
| d 锡 (以 Sn 计), mg/kg | ≤ | 150 | GB 5009. 16 | |
| e 锌、铁、铜总和, mg/L | ≤ | 20 | GB 5009. 13 或 GB 5009. 14 或 GB 5009. 90 | |
| f 氰化物 (以 HCN 计), mg/L | ≤ | 0. 05 | GB 5009. 36 | |
| g 脲酶试验 | | | 阴性 | GB/T 5009. 183 |
| 注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; | | | | |
| b 仅适用于添加浓缩苹果汁(浆)、浓缩山楂汁(浆)的产品; | | | | |
| c 仅适用于添加磷酸盐(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)的产品; | | | | |
| d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品; | | | | |
| e 仅适用于金属罐装产品; | | | | |
| f 仅适用于以杏仁粉/酱主料的产品; | | | | |
| g 仅适用于以大豆酱/浆为主料的产品。 | | | | |
| 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789. 26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加坚果籽粉/酱（花生仁、核桃仁、杏仁、松子仁、夏威夷果仁、腰果仁、扁桃仁、芝麻、榛子仁、开心果仁、板栗仁中的一种或几种）、坚果籽仁混合浆（花生仁、核桃仁、杏仁、松子仁、夏威夷果仁、腰果仁、扁桃仁、芝麻、榛子仁、开心果仁、板栗仁中的几种）、大豆酱/浆、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、树莓、蓝莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、百香果（西番莲）、玉米、山药中的一种或几种】、大豆蛋白粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、魔芋粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、果葡糖浆、麦芽糊精、可可粉、咖啡粉、茶粉、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、司盘 60、二氧化硅）中的一种或几种，添加乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、复配稳定剂（单双甘油脂肪酸酯，聚甘油脂肪酸酯，黄原胶，微晶纤维素）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、木糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（坚果味香精、水果味香精、粮食味香精、乳味香精、山药香精、燕麦香精、炼乳香精中的一种或几种）、日落黄、柠檬黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经调配、过滤、均质、灌装封口、杀菌、包装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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。