



413351S-2023



新乡市冰芬饮料有限公司企业标准

Q/XBY 0001S-2023

植物蛋白饮料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

新乡市冰芬饮料有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市冰芬饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李连钰。

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/籽果仁的粉或其酱（花生、核桃、杏、松籽、夏威夷果、腰果、碧根果、扁桃、芝麻、榛子、开心果、板栗、巴旦木、葵花籽中的一种或几种）、坚果籽仁混合浆（花生、核桃、杏、松籽、夏威夷果、腰果、碧根果、扁桃、芝麻、榛子、开心果、板栗、巴旦木、葵花籽中的几种）、大豆浆、椰肉汁、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆或其果粒【椰子、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】、椰子水、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大豆蛋白粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、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）、胶原蛋白肽中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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、硬脂酰乳酸钠、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、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）、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）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、均质、灌装、杀菌、包装加工而成的植物蛋白饮料。

根据原辅料不同，产品可分类为：椰子汁饮料、坚果植物蛋白饮料、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/籽果仁的粉或其酱、坚果籽仁混合浆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆浆应符合 GB 7101 的规定。

2.1.4 椰肉汁、椰浆、浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 果粒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 椰子水应符合 GB 7101 的规定。

2.1.7 玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.15 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.32 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.33 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.36 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.37 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 N-[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。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.43 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.44 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.46 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.47 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.50 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.51 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.52 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.55 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.56 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。

2.1.57 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在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	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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	
蛋白质，g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	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	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
	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，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^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、 GB 5009.14、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 仅适用于添加浓缩果蔬汁/浆或其果粒【苹果、山楂】的产品； c 仅适用于添加三聚磷酸钠、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 仅适用于添加杏仁粉/酱的产品； g 仅适用于添加大豆浆、大豆粉、大豆蛋白粉的产品。 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

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，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 ^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
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
注：a 样品的采样和处理按 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：

- （1）经商业无菌生产的产品：感官要求、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。
- （2）非经商业无菌生产的产品：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、反渗透处理）为主要原料，添加坚果/籽果仁的粉或其酱（花生、核桃、杏、松籽、夏威夷果、腰果、碧根果、扁桃、芝麻、榛子、开心果、板栗、巴旦木、葵花籽中的一种或几种）、坚果籽仁混合浆（花生、核桃、杏、松籽、夏威夷果、腰果、碧根果、扁桃、芝麻、榛子、开心果、板栗、巴旦木、葵花籽中的几种）、大豆浆、椰肉汁、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆或其果粒【椰子、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】、椰子水、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大豆蛋白粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、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）、胶原蛋白肽中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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、硬脂酰乳酸钠、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、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）、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）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、均质、灌装、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 2760 的规定。

新乡市冰芬饮料有限公司