



413875S-2023



三门峡市甄好优选食品有限公司企业标准

Q/SZYS 0002S-2023

植物蛋白饮料

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

三门峡市甄好优选食品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡市甄好优选食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李坤。

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，添加坚果籽类制品（粉/酱/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、葵花籽中的一种或几种）、大豆浆、大豆粉、大豆蛋白粉、椰肉汁、椰浆、椰子水中的一种或几种，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】、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、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）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、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、灌装后杀菌（或杀菌后灌装）、包装加工而成的植物蛋白饮料。

根据原辅料不同，产品分为不同产品：以单一植物蛋白来源的产品（如椰子汁饮料、花生植物蛋白饮料、核桃植物蛋白饮料等）、以两种及以上植物蛋白来源的产品（复合植物蛋白饮料、核桃花生植物蛋白饮料、核桃复合植物蛋白饮料等）、添加不同风味的产品（如风味植物蛋白饮料、果味植物蛋白饮料等）。

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 坚果籽类制品（粉/酱/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 椰子水应符合 GB 7101 的规定。

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

2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.8白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.15乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.17碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.27瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.30微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.31甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.32羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.35蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.37抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39N-[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。
- 2.1.40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。

- 2.1.41 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.55 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 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	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	\geq 0.5	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\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 日落黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^a 环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^b 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
^c 锌、铁、铜总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^d 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183

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;

a 仅适用于添加该种添加剂的产品;

b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;

c 仅适用于金属罐装产品;

d 仅适用于添加杏仁及其制品的产品;

d 仅适用于添加大豆及其制品的产品。

*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: 感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌(经商业无菌生产的产品)、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)。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，添加坚果籽类制品（粉/酱/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、葵花籽中的一种或几种）、大豆浆、大豆粉、大豆蛋白粉、椰肉汁、椰浆、椰子水中的一种或几种，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】、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、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）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、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 -天门冬氨酸-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、灌装后杀菌（或杀菌后灌装）、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。

三门峡市甄好优选食品有限公司