



414064S-2023



漯河良康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2023

植物蛋白饮料（饮品）

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

漯河良康食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河良康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭笑丹、崔凤勤、朱银银。

H N
Q B

植物蛋白饮料（饮品）

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料（饮品）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（井水经过滤、反渗透）、果仁（花生仁、核桃仁、黑芝麻、黄豆、黑豆、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、椰子肉、脱苦杏仁、葵花籽仁中的几种）酱或加水研磨打浆为原料，添加白砂糖、小麦粉、燕麦粉、黑米粉、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、焦糖糖浆、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、琼脂、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、复配乳化稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、果仁（花生仁、核桃仁、黑芝麻、黄豆、黑豆、赤豆、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、椰子肉、脱苦杏仁、葵花籽仁中的一种或几种）颗粒、食品用香精、乙基麦芽酚中的几种，经调配、热灌装、封口、杀菌等工艺加工而制成的植物蛋白饮料（饮品）。

根据原辅料不同分为：核桃花生露植物蛋白饮料（饮品）、坚果露植物蛋白饮料（饮品）、果仁露植物蛋白饮料（饮品）、坚果核桃植物蛋白饮料（饮品）。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 NY/T 958 的规定。

2.1.4 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.6 腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、脱苦杏仁、葵花籽仁及这些果仁的颗粒均应符合 GB/T 19300 的规定。

2.1.7 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.8 生花生仁应符合 GB/T 1532 的规定，熟花生仁应符合 SB/T 10614 的规定。

2.1.9 核桃仁应符合 LY/T 1992 的规定。

2.1.10 复配乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.11 椰子肉应具有新鲜椰肉的气味和滋味，呈白色，无腐败变质，无不良气味，无异物。

2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.13 燕麦粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.18 焦糖糖浆应符合 GB 13104 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.22 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 名阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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、
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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， % ≥	5.0	GB/T12143
脂 肪 ， g/100g ≥	1.0	GB 5009.6
pH 值	6.6~8.5	GB 5009.237
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^a （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） ^a ， g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ， g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
三 氯 蔗 糖 ^a ， g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
氰化物 ^b （以 HCN 计）， mg/L ≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
锡（以 Sn 计）， mg/kg ≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和， mg/L ≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、GB 5009.90
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加杏仁的产品； c 仅适用于添加黄豆、黑豆的产品； *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

产品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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 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、pH 值、可溶性固形物、蛋白质、脂肪、商业无菌。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（井水经过滤、反渗透）、果仁（花生仁、核桃仁、黑芝麻、黄豆、黑豆、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、椰子肉、脱苦杏仁、葵花籽仁中的几种）酱或加水研磨打浆为原料，添加白砂糖、小麦粉、燕麦粉、黑米粉、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、焦糖糖浆、单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、琼脂、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、复配乳化稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、果仁（花生仁、核桃仁、黑芝麻、黄豆、黑豆、赤豆、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、椰子肉、脱苦杏仁、葵花籽仁中的一种或几种）颗粒、食用香精、乙基麦芽酚中的几种，经调配、热灌装、封口、杀菌等工艺加工而制成的植物蛋白饮料（饮品）。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，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。

漯河良康食品有限公司

QB