



410799S-2023



漯河市贺养食品有限公司企业标准

Q/LHS 0002S-2023

植物蛋白饮料

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

漯河市贺养食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市贺养食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王春阳。

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）为原料，添加椰子浆、核桃浆、花生浆、杏仁浆中的一种或几种，辅以果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、椰子香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精中的多种，经调配、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）而成的植物蛋白饮料。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 椰子浆、核桃浆、杏仁浆、花生浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 椰子香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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	取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有产品应的气、滋味，味甜、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	
可溶性固形物（20℃ 折光法计），%	≥	0.5	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥	0.5	GB 5009.5
pH 值		5.5～8.5	GB 5009.237
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
锌、铁、铜总和 ^b ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅限于以杏仁为原料的饮料；			
^b 仅适用于金属罐装的产品。			

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，其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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
^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 食品生产加工过程卫生要求

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 GB2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）的检验。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）为原料，添加椰子浆、核桃浆、花生浆、杏仁浆中的一种或几种，辅以果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、椰子香精、核桃香精、花生香精、杏仁香精中的多种，经调配、均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市贺养食品有限公司