



411546S-2023



河南金仕达食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

植物蛋白饮料

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

河南金仕达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金仕达食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南金仕达食品有限公司。
本标准主要起草人：李志强。

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。

本标准适用于以核桃仁(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、花生仁(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、黑芝麻仁(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、大豆(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、椰浆中的一种为主要原料,加入生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、白砂糖、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、食用香精(核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精中的一种),经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、后杀菌、包装而成的植物蛋白饮料。

根据用料不同分为:核桃蛋白饮料、花生蛋白饮料、黑芝麻蛋白饮料、大豆蛋白饮料、椰子蛋白饮料。

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 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 食用香精(核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	从样品中取 50mL，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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，%	≥	1.0 GB/T 12143
pH 值		5.0~8.0 GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28 GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	150 GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20 GB 5009.13、GB 5009.90、GB 5009.14
环己基氨基磺酸钠 ^b （甜蜜素），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
脲酶试验 ^c		阴性 GB/T 5009.183
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 指标为易拉罐产品检验项目。		
b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		
c 仅适用于含有大豆蛋白的产品。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以核桃仁(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、花生仁(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、黑芝麻仁(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、大豆(经清洗、打浆、过滤、煮浆)、椰浆中的一种为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精中的一种），经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、后杀菌、包装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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金仕达食品有限公司