412339S-2023

河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0007S-2023

植物蛋白饮料

2023-07-30 发布　　2023-07-30 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩甜甜、赵佳。

HNQB

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、核桃酱、花生酱、红枣浓浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、碳酸氢钠、黄原胶、琼脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（红枣香精、核桃香精），经调配、均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装而成的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣浓浆应符合 GB/T 31121 和GB 17325 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 和GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃酱应符合GB 19300 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和GB/T 5461 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.12 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.15 食用香精（红枣香精、核桃香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 香兰素应符合 GB 1886.16 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
组织形态	呈均匀、细腻的乳浊状，久置后允许有少量脂肪上浮和沉淀，但经摇匀后仍能均匀一致	从样品中取出 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味及滋味	具有本品应有的气味及滋味、无异味	色泽、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	

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
pH 值		6.5～8.5	GB 5009.237
蛋白质，g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	1.0	GB 5009.6
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
锡（以 Sn 计）[a]，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和[a]，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于易拉罐产品的检验。			

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，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
备注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、核桃酱、花生酱、红枣浓浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、碳酸氢钠、黄原胶、琼脂、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（红枣香精、核桃香精），经调配、均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、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》等制订本企业标准，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。

河南多福源健康食品有限公司

H N
Q B