



412378S-2023



河南东致实业有限公司企业标准

Q/HDZ 0015S-2023

# 植物蛋白饮料

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南东致实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南东致实业有限公司提出。

本标准由河南东致实业有限公司起草。

本标准主要起草人：李俊发、李忠亮。

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(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)为原料,加入芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑米、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、枸杞浆中的一种或几种,添加椰子水、白砂糖、大米粉、椰纤果、可可粉、咖啡粉、茶粉(绿茶粉)、红枣汁中的一种或几种,再添加聚葡萄糖、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、复配稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂中的一种或几种,辅于单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柑橘纤维、三聚磷酸钠中的几种)、酪蛋白酸钠、磷脂、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精(花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、枸杞香精、燕麦香精、咖啡香精、红枣香精、茶味香精、椰奶香精中的一种或几种)中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺加工而成的植物蛋白饮料。

按照产品添加的原料不同分为:黑芝麻花生植物蛋白饮料、黑芝麻核桃植物蛋白饮料、绿豆植物蛋白饮料、核桃杏仁植物蛋白饮料、核桃花生植物蛋白饮料、核桃花生植物蛋白饮料、钙强化核桃植物蛋白饮料、钙强化核桃花生植物蛋白饮料、椰子露、椰子复合植物饮料、花生植物蛋白饮料、芝麻复合植物饮料、大豆复合植物饮料、红豆复合植物蛋白饮料、枸杞复合植物饮料、核桃黑芝麻植物蛋白饮料、果仁核桃植物蛋白饮料、燕麦红豆植物蛋白饮料、坚果植物蛋白饮料。

## 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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.4 核桃酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、大米粉、黑米、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 杏仁粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 椰肉汁应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.8 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

- 2.1.13 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.15 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.26 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 枸杞浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.31 咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。
- 2.1.32 茶粉(绿茶粉)应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合 GB 30616 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°C, 折光法计), %	≥	1.0	GB/T 12143
蛋白质, %	≥	0.5	GB 5009.5
脂肪, %	≥	0.5	GB 5009.6
pH 值		5.5~8.5	GB 5009.237
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , 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) <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 <sup>b</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>c</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脲酶试验【适用于以大豆 (黄豆) 为原料的产品检验】		阴性	GB/T 5009.183
钙 (以 Ca 计) <sup>d</sup> , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p><sup>a</sup> 仅限于以杏仁粉为原料的饮料;</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于金属罐装饮料产品。</p> <p><sup>c</sup> 仅适用于添加该种食品添加剂的产品;</p> <p><sup>d</sup> 仅适用于添加该种营养素的产品。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
* 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)为原料,加入芝麻酱、花生酱、核桃酱、杏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑米、燕麦粉、巴旦木粉或酱、腰果粉或酱、榛子粉或酱、椰肉汁、枸杞浆中的一种或几种,添加椰子水、白砂糖、大米粉、椰纤果、可可粉、咖啡粉、茶粉(绿茶粉)、红枣汁中的一种或几种,再添加聚葡萄糖、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、复配稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂中的一种或几种,辅于单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柑橘纤维、三聚磷酸钠中的几种)、酪蛋白酸钠、磷脂、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精(花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、枸杞香精、燕麦香精、咖啡香精、红枣香精、茶味香精、椰奶香精中的一种或几种)中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺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》的要求制订本企业标准,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。

河南东致实业有限公司

QB