



413024S-2023



漯河市誉君宝饮品有限公司企业标准

Q/LYY 0001S-2023

植物蛋白饮料

2023-09-30 发布

2023-09-30 实施

漯河市誉君宝饮品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市誉君宝饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴付昌。

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（经过滤和反渗透处理后的水）为原料，添加花生酱、核桃仁酱、松子酱、椰子浆、开心果酱、榛子酱、巴旦木酱、葵花籽酱、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉中的一种或几种，辅以白砂糖、浓缩红枣汁、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用香精、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、碳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质、灌装、杀菌工艺加工而成的植物蛋白饮料。

根据原辅料不同，产品可分为不同品种。

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 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 GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃仁酱、松子酱、开心果酱、榛子酱、巴旦木酱、葵花籽酱应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 大豆粉、绿豆粉、红豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 燕麦粉、玉米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.10 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 椰子浆、浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.23 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 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，允许有少量原料成分沉淀和脂肪上浮	从样品中取出 1 瓶，置一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料成分沉淀。	

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℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
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
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
钙（以 Ca 计） ^a ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁（以 Fe 计） ^a ，mg/kg	10~20	GB 5009.90

锌（以 Zn 计） ^a ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
锡（以 Sn 计） ^b ，mg/kg	≤150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
脲酶试验（仅限于加入大豆粉的产品）	阴性	GB/T 5009.183
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于使用该类食品营养强化剂的产品。 ^b 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。 ^c 仅适用于金属罐装产品（锌、铁强化产品除外）。		

2.4 微生物限量

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
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 注 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。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（经过滤和反渗透处理后的水）为原料，添加花生酱、核桃仁酱、松子酱、椰子浆、开心果酱、榛子酱、巴旦木酱、葵花籽酱、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉中的一种或几种，辅以白砂糖、浓缩红枣汁、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用香精、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、碳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质、灌装、杀菌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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定本企业标准，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。

漯河市誉君宝饮品有限公司