



413107S-2024



临颍县嘉饮食品有限公司企业标准

Q/LJY 0001S-2024

# 植物蛋白饮料

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

临颍县嘉饮食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由临颖县嘉饮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金龙、姚元正、葛建波。

本标准自发布实施日起替代 Q/LJY 0001S-2022（备案号：412128S-2022）。

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、反渗透处理）为主要原料，添加坚果/籽仁【花生、核桃、杏、松籽、夏威夷果、腰果、扁桃（巴旦木）、芝麻、榛子、开心果、板栗、葵花籽、南瓜籽、碧根果、西瓜籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】粉或其酱或其混合酱、大豆粉/酱/浆、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、树莓、蓝莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、百香果（西番莲）、玉米、山药、椰子中的一种或几种】、大豆蛋白粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、可可粉、咖啡粉、茶粉、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、司盘 60、二氧化硅）中的一种或几种，添加乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、复配稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯，聚甘油脂肪酸酯，黄原胶，微晶纤维素）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、琼脂、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精、日落黄、柠檬黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经调配、过滤、均质、灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）、包装加工而成的植物蛋白饮料。

根据所用原辅料不同，产品可分为：坚果乳植物蛋白饮料、风味植物蛋白饮料。

## 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 坚果/籽仁粉或其酱或其混合酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆粉/酱/浆、椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 绿豆粉、红豆粉、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.10咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.11茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.16碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.28瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.33甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.34羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.35海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.37蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.38聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.39抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.43 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.53 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.58 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，倒入一无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无臭味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

## 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
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278

<sup>a</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> 纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>d</sup> 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<sup>e</sup> 锌、铁、铜总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
<sup>f</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
<sup>g</sup> 脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;

b 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品;

c 仅适用于添加磷酸盐的产品;

d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;

e 仅适用于金属罐装产品;

f 仅适用于添加杏仁粉/酱的产品;

g 仅适用于以大豆及其制品为主原料的产品。

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 3: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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,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
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: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

## 3 检验

出厂检验项目为:

(1) 经商业无菌生产的产品: 感官要求、蛋白质、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

(2) 非经商业无菌生产的产品: 感官要求、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、反渗透处理）为主要原料，添加坚果/籽仁【花生、核桃、杏、松籽、夏威夷果、腰果、扁桃（巴旦木）、芝麻、榛子、开心果、板栗、葵花籽、南瓜籽、碧根果、西瓜籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】粉或其酱或其混合酱、大豆粉/酱/浆、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、树莓、蓝莓、枸杞、哈密瓜、西瓜、百香果（西番莲）、玉米、山药、椰子中的一种或几种】、大豆蛋白粉、红豆粉、绿豆粉、燕麦粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、可可粉、咖啡粉、茶粉、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、司盘 60、二氧化硅）中的一种或几种，添加乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、复配稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯，聚甘油脂肪酸酯，黄原胶，微晶纤维素）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、酪蛋白酸钠、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、琼脂、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精、日落黄、柠檬黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经调配、过滤、均质、灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）、包装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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2760 的规定。

临颖县嘉饮食品有限公司