



413051S-2024



河南浩明饮品有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2024

# 植物蛋白饮料

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

河南浩明饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南浩明饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝志明。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHM 0001S-2019（备案号：412904S-2019）。

HN

QB

# 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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加坚果/籽果仁【核桃、杏、花生、葵花籽、南瓜籽、扁桃（巴旦木）、夏威夷果、碧根果、腰果、榛子、松籽、开心果、山核桃、西瓜籽、板栗、亚麻籽、奇亚籽、巴西果、霹雳果、鲍鱼果、白芝麻、黑芝麻中的一种或几种】粉或其酱或其混合酱、大豆粉/浆、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆或其果粒【椰子、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、山药中的一种或几种】、绿豆粉/浆、红豆粉/浆、燕麦粉/浆、食用盐、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、咖啡粉、茶粉、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）、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、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、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、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精、柠檬黄、日落黄、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一种或几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、二次杀菌或不杀菌、包装而制成的植物蛋白饮料。

根据所用原辅料不同，产品分为：花生植物蛋白饮料、核桃植物蛋白饮料、杏仁植物蛋白饮料、其他植物蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 坚果/籽果仁粉或其酱或其混合酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆粉/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 果粒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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 绿豆浆、红豆浆、燕麦浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 NY/T 2672 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。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.27 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.32 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.33 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.34 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.37 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.43三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.45赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.47食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.55 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.56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, 无异味	
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	$\geq$ 0.5	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.28	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	$\leq$ 0.03	GB 5009.278
<sup>a</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	$\leq$ 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> 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
<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>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 仅适用于添加浓缩果蔬汁/浆或其果粒【苹果、山楂】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 仅适用于添加大豆粉/浆的产品。

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, 农药残留限量应符合GB 2763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、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、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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加坚果/籽果仁【核桃、杏、花生、葵花籽、南瓜籽、扁桃（巴旦木）、夏威夷果、碧根果、腰果、榛子、松籽、开心果、山核桃、西瓜籽、板栗、亚麻籽、奇亚籽、巴西果、霹雳果、鲍鱼果、白芝麻、黑芝麻中的一种或几种】粉或其酱或其混合酱、大豆粉/浆、椰浆中的一种或几种，添加或不添加浓缩果蔬汁/浆或其果粒【椰子、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、山药中的一种或几种】、绿豆粉/浆、红豆粉/浆、燕麦粉/浆、食用盐、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、咖啡粉、茶粉、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）、乙基麦芽酚、香兰素、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、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、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、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精、柠檬黄、日落黄、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一种或几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、二次杀菌或不杀菌、包装而制成的植物蛋白饮料。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。

河南浩明饮品有限公司