



410066S-2024



河南金仕达食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2024

植物蛋白饮料

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南金仕达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金仕达食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南金仕达食品有限公司。

本标准主要起草人：李志强。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/HJS 0002S-2023（备案号：411546S-2023）。

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、二级反渗透）为原料，加入核桃浆、花生浆、黑芝麻浆、大豆浆、椰浆中的一种，加入白砂糖、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精中的一种），经调配、过滤、均质、灭菌、冲入氮气、灌装、后杀菌、包装而成的植物蛋白饮料。

根据用料不同分为：核桃蛋白饮料、花生蛋白饮料、黑芝麻蛋白饮料、大豆蛋白饮料、椰子蛋白饮料。

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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 核桃浆、花生浆、黑芝麻浆、大豆浆、椰浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	从样品中取 50mL，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
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
蛋白质，g/100g	≥	0.5 GB 5009.5
可溶性固形物，%	≥	1.0 GB/T 12143
pH 值		5.0~8.0 GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28 GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	150 GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20 GB 5009.13、GB 5009.90、GB 5009.14
环己基氨基磺酸钠 ^b （甜蜜素），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 指标为易拉罐产品检验项目。		
注 3：b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		
注 4：c 仅适用于含有大豆浆的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。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、二级反渗透）为原料，加入核桃浆、花生浆、黑芝麻浆、大豆浆、椰浆中的一种，加入白砂糖、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精中的一种），经调配、过滤、均质、灭菌、冲入氮气、灌装、后杀菌、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》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。

河南金仕达食品有限公司