



413287S-2025



漯河豫善堂生物科技有限公司企业标准

Q/LYST 0004S-2025

蛋白饮料

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

漯河豫善堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河豫善堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张闪闪。

H N
Q B

蛋白饮料

1 范围

本标准规定了蛋白饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于植物蛋白饮料和复合蛋白饮料。

植物蛋白饮料是以以生活饮用水（经过滤，反渗透处理）为主要原料，辅以食品加工用植物蛋白【坚果与籽类蛋白（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、豆类蛋白（绿豆、黄豆、红豆中的一种或几种）、谷类蛋白（小麦、玉米、燕麦、黑麦、薏米仁中的一种或几种）中的一种或几种】、坚果与籽类浆（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉中的一种或几种，再添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、乳酸、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠中的一种或几种，经调配混合、乳化或不乳化、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的植物蛋白饮料。

复合蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤，反渗透处理）为主要原料，辅以食品加工用植物蛋白【坚果与籽类蛋白（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、豆类蛋白（绿豆、黄豆、红豆中的一种或几种）、谷类蛋白（小麦、玉米、燕麦、黑麦、薏米仁中的一种或几种）中的一种或几种】、坚果与籽类浆（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、灭菌乳中的几种，再添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、乳酸、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠中的一种或几种，经调配混合、乳化或不乳化、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的复合蛋白饮料。

根据辅料不同将产品分为不同类型：植物蛋白饮料、复合蛋白饮料、营养强化植物蛋白饮料、营养强化复合蛋白饮料。

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 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 坚果与籽类浆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.14 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.22 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB/T 25533 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB/T 25535 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.43 维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.44 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.45 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.46 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.47 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.49 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，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
性 状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
蛋白质，g/100g	0.5（植物蛋白饮料） 1.0（复合蛋白饮料）	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.25	GB 5009.12
维生素 E ^a ，mg/kg	10~40	GB 5009.82
烟酸（烟酰胺） ^a ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^a ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
钙 ^a （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁 ^a （以 Fe 计），mg/kg	10~20	GB 5009.90
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b ，g/kg	0.4	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^b （以磷酸根计），g/kg	5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	0.25	GB 5009.298
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
注 2：a 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品；		
注 3：b 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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
霉菌，CFU/ mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/ mL	≤	20			GB 4789.15

沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、蛋白质、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

本标准适用于植物蛋白饮料和复合蛋白饮料。

植物蛋白饮料是以以生活饮用水（经过滤，反渗透处理）为主要原料，辅以食品加工用植物蛋白【坚果与籽类蛋白（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、豆类蛋白（绿豆、黄豆、红豆中的一种或几种）、谷类蛋白（小麦、玉米、燕麦、黑麦、薏米仁中的一种或几种）中的一种或几种】、坚果与籽类浆（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉中的一种或几种，再添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、乳酸、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠中的一种或几种，经调配混合、乳化或不乳化、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的植物蛋白饮料。

复合蛋白饮料是以生活饮用水（经过滤，反渗透处理）为主要原料，辅以食品加工用植物蛋白【坚果与籽类蛋白（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、豆类蛋白（绿豆、黄豆、红豆中的一种或几种）、谷类蛋白（小麦、玉米、燕麦、黑麦、薏米仁中的一种或几种）中的一种或几种】、坚果与籽类浆（芝麻、黑芝麻、腰果仁、巴旦木、扁桃、核桃、榛子、南瓜籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、葵花籽、杏仁、栗子、花生、板栗中的一种或几种）、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、灭菌乳中的几种，再添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、乳酸、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠中的一种或几种，经调配混合、乳化或不乳化、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的复合蛋白饮料。

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》制订了本企业标准，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。

漯河豫善堂生物科技有限公司

H N
Q B