



413198S-2025

漯河市味纯食品饮料有限公司企业标准

Q/LHWC 0001S-2025

植物蛋白饮料

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

漯河市味纯食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市味纯食品饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：宁向伟、杨可崇、郭亚丽。

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（地下水经过滤、反渗透过滤后的水）为主要原料，添加坚果/籽果仁【核桃、花生、莲子、薏米、高粱、杏仁、扁桃（巴旦木）、夏威夷果、碧根果、腰果、榛子、松籽仁、开心果、山核桃、板栗、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻的一种或几种，经清洗、打浆、过滤、煮浆】粉或其酱或其混合酱、大豆粉/浆（经清洗、打浆、过滤、煮浆）、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）、牛油果、桑葚、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】、黑豆粉（浆）、绿豆粉/浆、红豆粉/浆、燕麦粉/浆、小麦粉、小米粉、黑米粉、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、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、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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-α-天门冬氨-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、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、ε-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、杀菌后灌装或灌装后杀菌、包装而制成的植物蛋白饮料。

根据原料不同分为不同产品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB/T 5506.2 的规定。
- 2.1.5 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 绿豆粉、红豆粉、燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 绿豆浆、红豆浆、燕麦浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.12 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.13 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.29 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.30 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.31 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 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。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.39 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.40 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.41 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.48 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 ≥	0.5	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278
^a 纽甜，g/kg ≤	0.033	GB 5009.247
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
^b 展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
^c 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
^d 脲酶试验	阴性	GB 5009.183
^e 氰化物（以HCN计），mg/L ≤	0.05	GB 5009.36

- 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 仅适用于添加杏仁的产品。
- e 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

2.5 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。

2.5.1 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	a 采样方案 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	2 10	4 10	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。					

2.6 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。

2.7 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。

2.8 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透过滤后的水）为主要原料，添加坚果/籽果仁【核桃、花生、莲子、薏米、高粱、杏仁、扁桃（巴旦木）、夏威夷果、碧根果、腰果、榛子、松籽仁、开心果、山核桃、板栗、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻的一种或几种，经清洗、打浆、过滤、煮浆】粉或其酱或其混合酱、大豆粉/浆（经清洗、打浆、过滤、煮浆）、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）、牛油果、桑葚、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】、黑豆粉（浆）、绿豆粉/浆、红豆粉/浆、燕麦粉/浆、小麦粉、小米粉、黑米粉、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、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、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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- α -天门冬氨-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、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、 ϵ -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、杀菌后灌装或灌装后杀菌、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。

漯河市味纯食品饮料有限公司