



411512S-2026



焦作市九华饮品有限公司企业标准

Q/JJH 0001S-2026

植物蛋白饮料

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

焦作市九华饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市九华饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨风华。

H N

Q B

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定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（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料、添加坚果/籽果仁【核桃仁、花生仁、杏仁、松籽仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）】或其酱、大豆（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或黄豆酱中的一种或几种，添加或不添加红枣（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或浓缩枣汁、白砂糖、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、食用香精、食用盐、复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠）、焦磷酸钠中的一种或几种，经溶解、调配、高压均质、瞬时高温灭菌、无菌包装或灌装后二次灭菌加工而成的植物蛋白饮料。

根据所用原辅料不同，花生植物蛋白饮料、核桃植物蛋白饮料、杏仁植物蛋白饮料、松籽植物蛋白饮料、花生核桃植物蛋白饮料、花生杏仁植物蛋白饮料、花生松籽植物蛋白饮料、核桃杏仁植物蛋白饮料、核桃松籽植物蛋白饮料、杏仁松籽植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 坚果/籽果仁或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 浓缩枣汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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	均匀细腻乳浊液	取样品一瓶置于取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b		阴性	GB 5009.183
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^e , mg/L	≤	20	GB 5009.14、GB 5009.90、GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾 ^d (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^d (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
总磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

- a 仅限于原料中有杏仁的饮料；
- b 仅限于原料中有大豆的饮料；
- c 仅适用于金属罐装的饮料；
- d 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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				检验办法
	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 中的平板计数法
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

注 2: n 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 14881、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: 感官要求、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。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（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料、添加坚果/籽果仁【核桃仁、花生仁、杏仁、松籽仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）】或其酱、大豆（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或黄豆酱中的一种或几种，添加或不添加红枣（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或浓缩枣汁、白砂糖、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、食用香精、食用盐、复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠）、焦磷酸钠中的一种或几种，经溶解、调配、高压均质、瞬时高温灭菌、无菌包装或灌装后二次灭菌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，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 GB2762 的规定。

焦作市九华饮品有限公司