

Q/ALBL 0004S-2026



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0004S-2026

植物蛋白饮料

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱吉玲。

本标准自发布实施之日起代替Q/ALBL 0004S-2020。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经精密过滤、反渗透处理）为主要原料，添加黑芝麻（经清洗、烘烤、研磨）或黑芝麻酱、黑花生仁（经挑选、烘烤、去皮、研磨）或黑花生酱、核桃仁（经挑选、去皮、研磨）或核桃酱、花生仁（经挑选、烘烤、去皮、研磨）或花生酱、杏仁（经挑选、去皮、研磨）或杏仁酱、榛子仁（经挑选、烘烤、研磨）或榛子酱、葵花籽仁（经挑选、研磨）或葵花籽酱、松籽仁（经挑选、烘烤、研磨）或松子酱、黑豆（经挑选、烘烤、研磨）或黑豆粉、黄豆（经挑选、预煮、磨浆）或黄豆粉、开心果仁（经挑选、烘烤、研磨）或开心果酱、巴旦木仁（经挑选、烘烤、研磨）或巴旦木仁酱、红枣（经挑选、研磨）或红枣酱、碧根果仁（经挑选、烘烤、研磨）或碧根果酱、腰果仁（经挑选、烘烤、研磨）或腰果酱、夏威夷果仁（经挑选、烘烤、研磨）或夏威夷果酱、黑荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉、山药粉、椰浆中的一种或几种，添加白砂糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、阿拉伯胶、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、植脂末、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、食用盐、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、灌装封口、杀菌、包装而成的植物蛋白饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠 应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.17 黑花生酱、花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定
- 2.1.18 黑麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.19 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.22 腰果、巴旦木仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.28 山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 黑豆粉、黄豆粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 核桃酱、红枣酱、杏仁酱、腰果酱、榛子酱、开心果酱、碧根果酱、夏威夷果酱、葵花籽酱、 松子酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.34 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 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	具有该产品应有的色泽	从样品中抽取 50mL, 倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织状态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	呈均匀、细腻的乳浊状，久置后允许有少量脂肪上浮和沉淀，但经摇匀后仍能均匀一致	
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
pH值	5.5~8.5	GB 5009.237
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
蛋白质，g/100g ≥	0.6	GB 5009.5
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg ≤	0.30	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
脲酶试验	阴性（仅适用于以大豆及其制品为原料的产品）	GB 5009.183
氰化物（以HCN计），mg/L ≤	0.05（仅适用于以杏仁及其制品为原料的产品）	GB 5009.36
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L ≤	20	GB 5009.13
		GB 5009.14
		GB 5009.90
锡（以Sn计） ^c ，mg/kg ≤	150	GB 5009.16
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该种添加剂的产品； b 仅适用于金属罐装的产品； c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。		

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695和GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、pH值、商业无菌的检验。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（经精密过滤、反渗透处理）为主要原料，添加黑芝麻（经清洗、烘烤、研磨）或黑芝麻酱、黑花生仁（经挑选、烘烤、去皮、研磨）或黑花生酱、核桃仁（经挑选、去皮、研磨）或核桃酱、花生仁（经挑选、烘烤、去皮、研磨）或花生酱、杏仁（经挑选、去皮、研磨）或杏仁酱、榛子仁（经挑选、烘烤、研磨）或榛子酱、葵花籽仁（经挑选、研磨）或葵花籽酱、松籽仁（经挑选、烘烤、研磨）或松子酱、黑豆（经挑选、烘烤、研磨）或黑豆粉、黄豆（经挑选、预煮、磨浆）或黄豆粉、开心果仁（经挑选、烘烤、研磨）或开心果酱、巴旦木仁（经挑选、烘烤、研磨）或巴旦木仁酱、红枣（经挑选、研磨）或红枣酱、碧根果仁（经挑选、烘烤、研磨）或碧根果酱、腰果仁（经挑选、烘烤、研磨）或腰果酱、夏威夷果仁（经挑选、烘烤、研磨）或夏威夷果酱、黑荞麦粉、燕麦粉、黑麦粉、山药粉、椰浆中的一种或几种，添加白砂糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、阿拉伯胶、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、植脂末、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、食用盐、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、灌装封口、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》的相关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司