



413101S-2017



漯河市青松食品有限公司企业标准

Q/LQS 0001S-2017

植物蛋白饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

漯河市青松食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河市青松食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶庆文、卞亚飞。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃酱、花生酱为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、复配增稠剂（微晶纤维素、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（核桃香精、花生香精），经调配、过滤、均质、高温瞬时杀菌、灌装、二次杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.55\%$ 的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.3 核桃酱应符合 Q/HLSP 0003S 的规定（见附录 A）。

2.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.5 复配增稠剂（微晶纤维素、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 食用香精（核桃香精、花生香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	检测方法	
性 状	均匀细腻的乳浊液，无分层现象	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及	
色 泽	乳白色或乳黄色		
气 味	核桃乳		具有核桃的清香气味，无异味
	花生乳		具有花生的清香气味，无异味
	核桃花生乳	具有核桃、花生的清香气味，无异味	

滋味	核桃乳	具有核桃的滋味，味微甜	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
	花生乳	具有花生的滋味，味微甜	
	核桃花生乳	具有核桃、花生的滋味，味微甜	
杂质		无肉眼可见的外来杂质，允许有少量脂肪上浮和少量原料物质沉淀	

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	检测方法
蛋白质, g/100g	≥ 0.55	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	6~8	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。		
a 为易拉罐产品检验项目		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求。检测方法按 GB4789.26 执行

2.5 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 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定要求；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、pH 值、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以核桃酱、花生酱为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、复配增稠剂（微晶纤维素、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（核桃香精、花生香精），经调配、过滤、均质、高温瞬时杀菌、灌装、二次杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.55\%$ 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》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了植物蛋白饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

漯河市青松食品有限公司