

1.1.1.1.1.3



河南九宏食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2017

---

# 植物蛋白饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

河南九宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南九宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴志华

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仁、花生仁、黑芝麻仁、山药（经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）中的几种为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、复合稳定剂【羧甲基纤维素钠、单（双）硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂】、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、山药味香精）中的几种，经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

- 2.1.1 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定
- 2.1.2 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300的规定
- 2.1.3 黑芝麻仁应符合GB/T 11761和GB 19300的规定
- 2.1.4 山药应符合GB/T 20351的规定
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定
- 2.1.6 复合稳定剂应符合GB26687的规定
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定
- 2.1.8 单（双）硬脂酸甘油酸应符合GB 1986的规定
- 2.1.9 黄原胶应符合GB 1886.41的规定
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定
- 2.1.14 核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、山药味香精应符合GB 30616的规定
- 2.1.15 生活饮用水应符合GB5749的规定。
- 2.1.16 琼脂应符合应符合GB 1886.239的规定。

#### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽		乳白色或乳黄色	
气 味	核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有核桃和花生的清香气味，无异味	
	黑芝麻核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有黑芝麻、核桃、花生的清香气味，无异味	
	山药核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有山药、核桃、花生的清香气味，无异味	
滋 味	核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有核桃和花生的滋味，味微甜	
	黑芝麻核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有黑芝麻、核桃、花生的滋味，味微甜	
	山药核桃花生果仁植物蛋白饮料	具有山药、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规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质, g/100mL	≥ 0.5	GB 5009.5
可溶性固形物(20℃,折光计法)%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	6-9	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
<sup>a</sup> 锌、铁、铜总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 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(以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
注: a 仅适用于铝易开盖三片罐		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、蛋白质、可溶性固形物、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

植物蛋白饮料是以核桃仁、花生仁、黑芝麻仁、山药（经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）中的几种为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、复合稳定剂【羧甲基纤维素钠、单（双）硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂】、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（核桃味香精、花生味香精、黑芝麻味香精、山药味香精）中的几种，经调配、搅拌、均质、高温瞬时杀菌、灌装而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。