



413179S-2017



商丘市金仕达食品有限公司企业标准

Q/SJDS 0002S-2017

---

# 植物蛋白饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

商丘市金仕达食品有限公司 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。

本标准由商丘市金仕达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李志强。

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、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁、花生仁、黑芝麻仁、大豆(以上四种原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆)、椰浆中的一种为主要原料，加入生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、白砂糖、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(核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精中的一种)为原料，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的植物蛋白饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的有关规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的有关规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的有关规定。

2.1.4 大豆应符合 GB 1352 的有关规定。

2.1.5 椰浆应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的有关规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的有关规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的有关规定。

2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的有关规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的有关规定。

2.1.10 琼脂应符合 GB 1886.239 的有关规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的有关规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的有关规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的有关规定。

2.1.14 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的有关规定。

2.1.15 食用香精(核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精)应符合 GB 30616 的有关规定。

2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	要 求	试验方法
性 状	液体	随机抽取样品 50mL, 倒入无色烧杯中, 在室内自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂物。
色 泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	各原料混合物特有的气、滋味	
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

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100mL	≥ 0.7	GB 5009.5
可溶性固形物, %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	5.0~8.0	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*(以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁*(以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌*(以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*, mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、GB 5009.13
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
以磷酸根计(以 $PO_4^{3-}$ 计), g/L	≤ 5.0	GB 5009.87
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

a\*为易拉罐产品检验项目。 b 脲酶试验仅适用于以大豆为原料的饮料。

### 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	$10^2$	$10^4$	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)	≤	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； * 该项指标值严于食品安全国家标准。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农业残留最大限量应符合 GB 2763 的有关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、pH、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数的测定、大肠菌群计数检验。型式检验按国家有关规定执行。

---



## 编制说明

本标准适用于以核桃仁、花生仁、黑芝麻仁、大豆(以上四种原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆)、椰浆中的一种为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、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（核桃香精、花生香精、黑芝麻香精、大豆香精、椰子香精中的一种）为原料，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、包装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》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准。作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

商丘市金仕达食品有限公司