



412859S-2017



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0004S-2017

植物蛋白饮料

2017-12-04 发布

2017-12-04 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 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》的要求进行编写。

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：姜梅。

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、贮存与保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、二级反渗透）黑花生仁、花生仁、黑芝麻、杏仁、核桃仁、黑豆、榛子仁、松籽仁、红枣、燕麦粉、山药粉、黑麦粉、黑米、黑荞麦粉、黑木耳、黑桑葚粉、蓝莓粉、枸杞中的一种或几种为主要原料，加入白砂糖、木糖醇、低聚异麦芽糖醇、聚甘油脂肪酸酯，单、双硬脂酸甘油酯，蔗糖脂肪酸酯，焦磷酸钠、阿拉伯胶、碳酸氢钠、氯化钾、黄原胶、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（核桃香精、芝麻香精、巧克力香精、红枣香精、杏仁香精、鲜奶香精、马蹄香精、榛子香精、混合莓香精）中的几种，经研磨、煮制、打浆、剪切、调配、过滤、均质、灌装、杀菌而制成的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 黑豆符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.8 榛子仁、松籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12 黑麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.12 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.13 黑枸杞应符合 DBS64/001 的规定。
- 2.1.13 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 黑荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.17 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 25557 规定。
- 2.1.20 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定。
- 2.1.26 食用香精（核桃香精、芝麻香精、巧克力香精、红枣香精、杏仁香精、鲜奶香精、马蹄香精、榛子香精、混合莓香精）应符合 GB 30616 规定。
- 2.1.27 氯化钾应符合 GB 25585 规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 规定。
- 2.1.29 低聚异麦芽糖醇应符合 GB 28307 规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。
- 2.1.32 蓝莓粉、黑桑葚粉应符合 NY/T 1884 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、性状及杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，味甜，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	6.5-8.5	GB 5750.4

可溶性固形物 / (g/100mL)	≥	1.0	GB/T 12143
蛋白质 / (g/100mL)	≥	0.7	GB 5009.5
铅 (以Pb计) mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
总砷 (以As计) mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
三氯蔗糖 (g/L)	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 / (g/L)	≤	0.3	GB/T 5009.140
脂肪 / (g/100mL)	≥	1.5	GB 5009.6
氰化物 ^a (以HCN计) / (Mg/L)	≤	0.05	GB 5009.36
铜 (以Cu计) ^c , mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌 (以Zn计) ^c , mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 (以Fe计) ^c , mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锡 (以Sn计) ^c , mg/L	≤	150.0	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.14或GB 5009.90或GB 5009.13
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
注: a 仅限于以杏仁为原料的饮料; c 仅适用于易拉罐包装。			

2.4 微生物指标

2.4.1 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 ^a 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; *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

2.4.2 以罐装的产品应符合商业无菌 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JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

植物蛋白饮料适用于以生活饮用水（经粗滤、二级反渗透）黑花生仁、花生仁、黑芝麻、杏仁、核桃仁、黑豆、榛子仁、松籽仁、红枣、燕麦粉、山药粉、黑麦粉、黑米、黑荞麦粉、黑木耳、黑桑葚粉、蓝莓粉、枸杞中的一种或几种为主要原料，加入白砂糖、木糖醇、低聚异麦芽糖醇、聚甘油脂肪酸酯，单、双硬脂酸甘油酯，蔗糖脂肪酸酯，焦磷酸钠、阿拉伯胶、碳酸氢钠、氯化钾、黄原胶、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（核桃香精、芝麻香精、巧克力香精、红枣香精、杏仁香精、鲜奶香精、马蹄香精、榛子香精、混合莓香精）中的几种，经研磨、煮制、打浆、剪切、调配、过滤、均质、灌装、杀菌而制成的植物蛋白饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存与保质期。

本标准中霉菌、酵母菌指标值严于 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》。

安阳乐比乐饮品有限公司

2017年11月06日