



410096S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0004S-2018

---

# 植物蛋白饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、核桃仁、黑芝麻酱、红枣浆（浓缩汁）、山楂浆（浓缩汁）、酸枣仁提取物、莲子提取物、香菇提取物、槐花提取物、百合提取物、玉竹提取物、茯苓提取物、甘草提取物、蜂蜜、大豆蛋白粉为主要原料，添加白砂糖、木糖醇、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、卡拉胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、食用香精（核桃香精、芝麻香精、红枣香精、牛奶香精、山楂香精），经调配、均质、高温灭菌、灌装工艺制成的植物蛋白饮料。

## 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 核桃仁应符合LY/T1922和GB 19300的规定。
- 2.1.3 黑芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.4 红枣浆（浓缩汁）、山楂浆（浓缩汁）应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.5 酸枣仁提取物、莲子提取物、香菇提取物、槐花提取物、百合提取物、玉竹提取物、茯苓提取物、甘草提取物应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.7 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.13 聚甘油脂肪酸酯应符 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 食用香精（核桃香精、芝麻香精、红枣香精、牛奶香精、山楂香精）应符合 GB 30616 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				试验方法
	核桃黑芝麻露植物蛋白饮料（加糖）	核桃黑芝麻露植物蛋白饮料（不加糖）	枣仁香菇植物蛋白饮料	核桃红枣植物蛋白饮料	
色泽	乳白色	乳白色	浅棕色	浅棕色	从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味	具有核桃和芝麻的混合香气，无异味	具有核桃和芝麻的混合香气，无异味	具有酸枣仁和香菇的混合香气，无异味	具有核桃和红枣的混合香气，无异味	
性状	均匀的乳浊状液体，久置后允许有少量的蛋白沉淀和脂肪上浮				
滋味	甜味适宜				
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	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	核桃黑芝麻露植物蛋白饮料（加糖）	核桃黑芝麻露植物蛋白饮料（不加糖）	枣仁香菇植物蛋白饮料	核桃红枣植物蛋白饮料	GB/T 12143	
	≥5.0	≤4.5	≥5.0	≥5.0		
蛋白质，g/100mL	≥				0.5	GB 5009.5
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤				0.3	GB/T 5009.140
展青霉素，μg/kg	≤				10	GB 5009.185
三氯蔗糖，g/kg	≤				0.25	GB 22255
铅（以Pb计），mg/kg	≤				0.3	GB 5009.12
*锡（以Sn计），mg/kg	≤				150.0	GB 5009.16
*锌、铁、铜总和，mg/kg	≤				20.0	GB 5009.13, GB5009.90, GB 5009.14
注：标*为金属罐装。展青霉素指标仅限于添加苹果、山楂制品的产品。						

## 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
沙门氏菌, /25ml	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
霉菌, CFU/ml ≤	10				GB 4789. 15
酵母, CFU/ml ≤	10				GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注2: *霉菌、酵母指标严于国家标准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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、核桃仁、黑芝麻酱、红枣浆（浓缩汁）、山楂浆（浓缩汁）、酸枣仁提取物、莲子提取物、香菇提取物、槐花提取物、百合提取物、玉竹提取物、茯苓提取物、甘草提取物、蜂蜜、大豆蛋白粉为主要原料，添加白砂糖、木糖醇、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、琼脂、卡拉胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、食用香精（核桃香精、芝麻香精、红枣香精、牛奶香精、山楂香精），经调配、均质、高温灭菌、灌装工艺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》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

QHNB  
QB