



410412S-2018



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0008S-2018

植物蛋白饮料

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 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》编写

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、张小妮、杨光。

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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以核桃仁、花生仁为主要原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆制成浆液，加深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、浓缩枣汁、白砂糖、食用盐、复配稳定剂(单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素、碳酸氢钠、核桃香精中的几种或多种经调配、灌装、杀菌(杀菌、灌装)装而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 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 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 复配稳定剂(单，双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶)符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.11 浓缩枣汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.12 核桃香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
-----	-----	------

性 状	液体	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、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。
色 泽	乳白色或微黄色	
滋 气 味	具有本品应有的香气和滋味，微甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀	

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	\geq 0.5	GB 5009.5
可溶性固形物(20℃折光计法), %	\geq 1.0	GB/T 12143
pH 值	6.0~8.0	GB/T 5750
总砷(以 As 计), mg/L	\leq 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/L	\leq 5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	\leq 0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5	GB 5009.22
锌、铁、铜总和*, mg/L	\leq 20	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13
*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 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
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789. 21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 3、※指该指标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 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。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、花生仁为主要原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆制成浆液，加深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、浓缩枣汁、白砂糖、食用盐、复配稳定剂(单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素、碳酸氢钠、核桃香精中的几种或多种经调配、灌装、杀菌(杀菌、灌装)装而成的蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ 的植物蛋白饮料。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。本标准内容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、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB 7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司