



410759S-2018



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2018

植物蛋白饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全 张志勇

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)、白砂糖、黑芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、花生仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)或花生酱、核桃仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、杏仁(经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤)、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、红豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、黄豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、白芝麻(经脱皮、破碎、糊化)大米(翻炒、粉碎、糊化)中的几种为主要原料,辅以添加聚葡萄糖、稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠)、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、香兰素、乙基麦芽酚、花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺加工而成的植物蛋白饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红豆应符合 GB/T 22725 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.29 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.30 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.32 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 NY/T 954 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		检测方法
性状	液体，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀和脂肪上浮。		从样品中取出 50ml，倒入一洁净烧杯中，自然
色泽	黑芝麻花生乳植物蛋白饮料	呈浅黑色。	
	黑芝麻核桃乳植物蛋白饮料	呈浅黑色。	
	绿豆乳植物蛋白饮料	呈浅绿色。	
	核桃花生乳植物蛋白饮料	呈乳白色	
	核桃乳植物蛋白饮料（加钙型）	呈乳白色	
	核桃花生乳植物蛋白饮料（加钙型）	呈乳白色	

	核桃黑芝麻乳植物蛋白饮料	乳白色或浅灰色	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。
	果仁核桃乳植物蛋白饮料	乳白色或浅灰色	
	燕麦豆乳植物蛋白饮料	乳白色或浅灰色	
滋气味	黑芝麻花生乳植物蛋白饮料	具有黑芝麻糊的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	黑芝麻核桃乳植物蛋白饮料	具有芝麻与核桃的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	绿豆乳植物蛋白饮料	具有绿豆与花生的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	核桃花生乳植物蛋白饮料	具有核桃与花生的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	核桃乳植物蛋白饮料（加钙型）	具有核桃的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	核桃花生乳植物蛋白饮料（加钙型）	具有核桃与花生的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	核桃黑芝麻乳植物蛋白饮料	具有核桃与黑芝麻的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	果仁核桃乳植物蛋白饮料	具有核桃和花生的香浓气味；口感香甜，无异味。	
	燕麦豆乳植物蛋白饮料	具有燕麦和核桃的香浓气味；口感香甜，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮。		

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 3.0	GB/T 12143
pH 值	6.5-7.5	GB/T 5750.4
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
脂肪，%	≥ 0.5	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
脲酶试验 ^a （仅限于加入大豆的产品）	阴性	GB/T 5009.183
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.12	GB 22255
氰化物 ^a （以 HCN 计）/（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.36
钙 ^a （以 Ca 计），mg/L	160-1350	GB 5009.92
锌 ^b （以 Zn 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铜 ^b （以 Cu 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
铁 ^b （以 Fe 计），mg/L	≤ 15	GB 5009.90

锡 ^b (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
<p>注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求；</p> <p>a 仅适用于以杏仁为原料的饮料；</p> <p>b 仅适用于加钙型的饮料；</p> <p>c 仅适用于金属罐装产品。</p>			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌要求，其检测方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、蛋白质、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经精密过滤、活性炭过滤,一级反渗透处理)、白砂糖、黑芝麻(经清洗、预煮、磨浆、过滤)或芝麻酱、花生仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)或花生酱、核桃仁(经挑拣、烘烤、去皮、磨浆、过滤)、杏仁(经挑拣、浸泡、去皮、预煮、磨浆、过滤)、绿豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、红豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、黄豆(经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤)、燕麦(经脱皮、破碎、糊化)、白芝麻(经脱皮、破碎、糊化)大米(翻炒、粉碎、糊化)中的几种为主要原料,辅以添加聚葡萄糖、稳定剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、单,双硬脂酸甘油酯、单,双甘油脂肪酸酯、琼脂、柑橘纤维、三聚磷酸钠)、磷脂、碳酸钙、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、香兰素、乙基麦芽酚、花生香精、芝麻香精、核桃香精、绿豆香精、红豆香精、豆奶香精、燕麦香精中的几种,经溶解、调配、过滤、均质、灌装、高温灭菌(或超高温瞬时灭菌、无菌灌装)工艺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》和《中华人民共和国标准化法》的规定,参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762的要求。

河南叮当牛食品有限公司

QB