



411784S-2018



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0004S-2018

---

# 复合植物蛋白饮料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

---

河南天聚福生物科技有限公司 发布

## 前言

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

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛良好、张志勇。

H N

Q B

# 复合植物蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了复合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、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透的水）、白砂糖、核桃仁、腰果、碧根果、巴达木、葵花籽仁、杏仁、夏威夷果、榛子、松仁、花生仁（以上坚果经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）为主要原料，辅以蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾（或不添加）、三氯蔗糖（或不添加）、碳酸氢钠、食品用香精（腰果香精、松仁香精），经调配、均质、灌装、二次杀菌工艺加工而成的复合植物蛋白饮料。

## 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 核桃仁、腰果、碧根果、巴达木、葵花籽仁、杏仁、夏威夷果、榛子、松仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.5 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 食品用香精（腰果香精、松仁香精）应符合 GB30616 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，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温
色泽	呈乳白色或浅灰色	
滋气味	具有多种坚果的复合香浓气味；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	开水漱口，品其滋味。
----	-----------------------------	------------

### 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
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	≤	0.05 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK 糖） <sup>a</sup> ，g/L	≤	0.15 GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/L	≤	0.12 GB 22255
氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05 GB 5009.36
锌（以 Zn 计），mg/L	≤	5.0 GB 5009.14
铁（以 Fe 计），mg/L	≤	15.0 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/L	≤	150 GB 5009.16
铜、铁、锌总和，mg/L	≤	20 GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
备注：a:仅适用于添加该原料的产品检测此项目。		
带：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌要求，检测方法按照 GB 4789.26 的方法执行。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透的水）、白砂糖、核桃仁、腰果、碧根果、巴达木、葵花籽仁、杏仁、夏威夷果、榛子、松仁、花生仁（以上坚果经挑拣、清洗、预煮、磨浆、过滤）为主要原料，辅以蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾（或不添加）、三氯蔗糖（或不添加）、碳酸氢钠、食品用香精（腰果香精、松仁香精），经调配、均质、灌装、二次杀菌工艺加工而成的复合植物蛋白饮料。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。

河南天聚福生物科技有限公司

QB