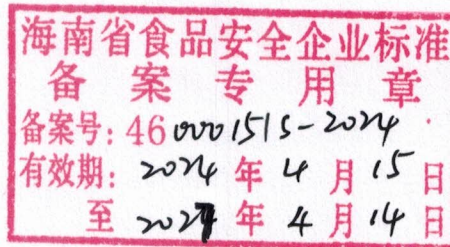


Q/HP

海南省食品安全企业标准

Q/HP 0029S—2024

植物蛋白饮料



2024-03-15 发布

2024-04-15 实施

海南海派食品贸易有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南海派食品贸易有限公司提出。

本标准由海南海派食品贸易有限公司起草。

本标准主要起草人：莫忠炳、云天瑞。

本标准为首次发布。

植物蛋白饮料

1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以花生仁或花生酱、大豆、椰子肉、燕麦、核桃、杏仁、腰果中的两种或两种以上为主要原料，添加水，辅以或不辅以白砂糖、乳粉、蜂蜜、浓缩蓝莓汁、浓缩蔓越莓汁等，经磨浆或溶解、调配、均质、灭菌、灌装，高温杀菌等生产工艺制成的植物蛋白饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20398 核桃坚果质量等级
 GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 LS/T 3260 燕麦米
 NY/T 486 腰果
 NY/T 490 椰子果
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
 3.1.2 大豆：符合 GB 1352 的要求。
 3.1.3 椰子肉：椰子符合 NY/T 490 的要求，破果取肉。
 3.1.4 燕麦：应符合 LS/T 3260 的要求。
 3.1.5 核桃：应 GB/T 20398 的要求。
 3.1.6 杏仁：应符合 GB/T 20452 的要求。
 3.1.7 腰果：应符合 NY/T 486 的要求。
 3.1.8 白砂糖：符合 GB 13104 的要求。
 3.1.9 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
 3.1.10 蜂蜜：符合 GB 14963 的要求。
 3.1.11 浓缩蓝莓汁、浓缩蔓越莓汁：应符合 GB 17325 的要求。
 3.1.12 加工用水：符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

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，均匀一致	取适量试样置于洁净的 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用 温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	具有该产品应有的气味与滋味，无异味	
性 状	允许有脂肪上浮或蛋白质沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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), g/100g $\geq$	0.5	GB/T 12143
蛋白质, g/100g $\geq$	0.5	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.04	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16
脉醇试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183

注: ^a锡指标要求仅适用于金属罐装。

^b仅适用于添加了大豆的产品。

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品,应符合商业无菌的要求,按 GB4789.26 规定的方法检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品,微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定,均以/25mL表示)				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
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样, 不足 1000 件者按 1000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装 (总量不少于 2kg), 3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 5 个包装样品用于微生物指标检验, 2 个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

每批产品在出厂前, 应由厂技术检验部门按照本标准的要求进行检验, 检验合格后, 签发产品质量合格证方可出厂。出厂检验项目: 感官、蛋白质、净含量、微生物 (经商业无菌生产的检商业无菌, 菌落总数、大肠菌群)。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品运输 包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求; 玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求; 金属罐应符合 GB 4806.9 的要求, 产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染; 运输时应防雨、防潮、防曝晒; 装卸时轻放轻卸, 不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内; 仓库周围应无异气污染; 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。产品堆放时必须有垫板, 与地面距离为 10cm

以上，与墙壁距离为20cm以上。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
