

14.03.02

Q/HHP

核磨坊饮品科技有限公司企业标准

Q/HHP 0002S-2019

代替 Q/HHP 0002S-2016

植物蛋白饮料

备案号：131018S-2019

备案日期：2019年04月04日

有效日期：2024年04月03日



2019年2月22日发布

2019年2月22日实施

核磨坊饮品科技有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了相关标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由核磨坊饮品科技有限公司提出。

本标准起草单位：核磨坊饮品科技有限公司。

本标准主要起草人：王占飞、王沛芳。

本标准代替并废止 Q/HHP 0002S—2016《植物蛋白饮料》。

本标准与 Q/HHP 0002S—2016《植物蛋白饮料》相比主要变化如下：

——将单位名称由“河北华鹏食品有限公司”修改为“核磨坊饮品科技有限公司”。

——更新了规范性引用文件；+

——删除了总砷指标及其检验方法。

本标准于 2019 年 2 月 22 日由河北华鹏食品有限公司负责人王荣强批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于 2019 年 2 月 22 日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/HHP 0002S—2016。



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、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以炒制脱红衣（或黑衣）花生仁、脱皮核桃仁为主要原料，添加或不添加白砂糖、黑糖、咖啡粉、黑芝麻、白芝麻、熟制开心果（仁），添加水、食用盐，添加甜味剂（三氯蔗糖、纽甜、乙酰磺胺酸钾、甜蜜素、木糖醇）、食用香精、增稠剂（微晶纤维素、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、阿拉伯胶）、稳定剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、复配乳化增稠剂、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷脂）、酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠）中的一种或几种，果仁经过磨浆、调配、均质、灌装、高温灭菌工艺制成的植物蛋白饮料。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定



- 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 11761 芝麻
 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)
 GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 LY/T 1922 核桃仁
 NY/T 605 焙炒咖啡
 QB/T 4567 黑糖
 SB/T 10613 熟制开心果(仁)
 SB/T 10614 熟制花生(仁)
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.2 脱皮核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。
 3.1.3 炒制脱红衣(或黑衣)花生仁应符合 SB/T 10614 的规定。
 3.1.4 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。



- 3.1.6 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.7 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.8 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.9 熟制开心果（仁）应符合 SB/T 10613 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织状态	呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮及少量沉淀，但经摇动后仍呈原有的均匀状态	在室温下，打开样品包装，取一定量混合均匀的被测样品，先嗅其气味，然后再用温开水漱口，再品尝其滋味。取约 50 毫升混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织状态及杂质。
色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色或微灰色	
气味和滋味	具有所使用原料特有的混合滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	普通型	低糖型	无糖型	
可溶性固形物（20℃折光法）/（%）	≥7.0	<7.0	-	GB/T 12143
糖（单、双）/（g/100mL）	≤	-	5.0 0.5	GB 5009.8
蛋白质/（g/100mL）	≥	0.55		GB 5009.5
脂肪/（g/100mL）	≥	1.2		GB 5009.6
pH 值（20℃）		6.0~8.0		GB 5009.237
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤	0.2		GB 5009.12
锡（以 Sn 计）/（mg/kg）	≤	150		GB 5009.16
三聚氰胺/（mg/kg）	≤	2.5		GB/T 22388

3.4 微生物指标

应符合商业无菌的规定。按GB 4789.26 规定的方法检验

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按JJF1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量

5.1.1 单一品种食品添加剂质量



三氯蔗糖应符合GB 25531的规定；纽甜应符合GB 29944的规定；乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定；环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定；木糖醇应符合GB 1886.234的规定；食用香精应符合GB 30616的规定；微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定、聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定；卡拉胶应符合GB 1886.169的规定；黄原胶应符合GB 1886.41的规定；羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定；海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定；阿拉伯胶应符合GB 29949的规定；焦磷酸钠应符合GB 25557的规定；三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定；D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定；单、双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定；蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定；酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定；碳酸钠应符合GB 1886.1的规定；碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定；柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定，磷脂应符合GB 28401的规定。

5.1.2 复配食品添加剂质量

复配乳化增稠剂应符合GB 26687的规定。

5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一配料、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取15罐，5罐用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3罐；5罐用作微生物指标的检验；另5罐留样备用。

7.2.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、可溶性固形物（普通型产品）、蛋白质、商业无菌为每批必检项目。

7.2.3 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批品中，随机抽取18罐，6罐用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3罐；6罐用作微生物指标的检验；另6罐留样备用。

7.3.2 型式检验项目为技术要求中规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；



- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定，判产品为合格。感官要求、净含量、理化指标如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

8 标识、包装、贮存、运输及保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及相关标准和国家有关规定的要求。

8.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

本品包装材料和容器应符合相关标准的要求。

8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共同存放。

8.4 运输

产品运输工具应清洁卫生，应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

在规定的储存和运输条件下产品保质期为18个月。

