

# Q/XBKJ

新疆西邦科技开发有限公司  
食品安全企业标准

Q/XBKJ0001S-2024



## 植物蛋白饮料

2024-11-4 发布

2024-11-15 实施

新疆西邦科技开发有限公司 发布



## 前言

本标准根据GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆西邦科技发展有限公司提出。

本标准由新疆西邦科技发展有限公司起草。

本标准起草人：吕忠阳

本标准批准人：吕忠阳

本标准于2024年11月4日首次发布。



# 植物蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以坚果仁为主要原料，经去皮、浸泡、磨浆、滤液，再加入纯净水、添加(或者不添加)白砂糖、食品添加剂经调配后，均质、灌装、灭菌加工而成的植物蛋白饮料。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的文件，仅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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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	食品微生物学物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学物检验 霉菌和酵母计数
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 5009.36	食品安全国家标准	食品中氰化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运国家标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF1070 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（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语定义

**3.1 植物蛋白饮料：**以坚果仁为主要原料，经去皮、浸泡、磨浆、滤液，再加入纯净水、添加(或者不添加)白砂糖、食品添加剂经调配后，均质、灌装、灭菌加工而成的植物蛋白饮料。

产品分为含糖型和不含糖型。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料、辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 纯净水：符合 GB 19298 的规定。
- 4.1.2 生产用水：符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 坚果仁：符合GB 19300的规定。
- 4.1.5 生产加工过程：生产中卫生要求符合 GB 12695 的规定。

#### 4.2 感官要求

符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感官指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 7101
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标



项 目	指 标	
蛋白质, %	≥	0.5 GB 5009.5
铅(Pb), mg/kg	≤	0.29 GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (Sn), mg/kg	≤	150 GB 5009.16
氰化物(以HCN计) <sup>b</sup> , mg/L	≤	0.05 GB 5009.36

注:农药残留符合 GB2763 的规定; 严于国标的指标为铅;  
食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。 a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。  
b 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料, 检测结果换算为以 HCN 计。

#### 4.4 微生物指标

符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789.3
霉菌(CFU/mL) ≤	20				GB4789.15
酵母(CFU/mL) ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	--	GB4789.4

注: 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 值得样品数; 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。

#### 4.5 净含量允许短缺量

净含量允许负偏差符合JJF1070的规定

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

每一批产品次随机抽取样品 18 瓶为检验样品。分为 2 份, 一份用于检验, 一份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格, 发放产品合格证后方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、净含量允许短缺量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

#### 5.4 型式检验



型式检验每年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验。

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1 项外的所有要求。

## 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签符合GB7718、GB28050的规定及国家相关规定的要求，标签有厂名、厂址、生产日期、规格、联系方式、保质期、及营养成分表的内容；图标符合GB/T191的要求。

### 6.2 包装

包装材料塑料容器符合 GB 4806.7 的规定；金属容器符合 GB 4806.9 的规定；包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求。包装规格为按用户要求规格包装。

### 6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

### 6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温不超过27℃，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

## 7 保质期

在本标准规定的常温条件下，保质期依据标签标示执行。



# 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	植物蛋白饮料	标准主要起草人	吕忠阳
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆西邦科技开发有限公司对饮料进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据饮料的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》，并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p><b>食品原料：</b></p> <p>纯净水：符合 GB 19298 的规定。生产用水：符合 GB 5749 的规定。</p> <p>白砂糖：符合 GB 13104 的规定。坚果仁：符合 GB 19300 的规定。</p> <p>聚甘油脂肪酸酯：符合 GB 1886.178 的规定。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>依据 GB2762 制定铅(Pb)≤0.29 mg/kg，锡(Sn)≤150 mg/kg，依据 GB7101 制定氰化物（以 HCN 计）≤0.05mg/L；菌落总数(CFU/mL)(n=5, c=2, m=10<sup>2</sup>, M=10<sup>4</sup>)；大肠菌群(CFU/mL)(n=5, c=2, m=1, M=10)；霉菌(酵母)≤20CFU/mL；酵母(CFU/mL)≤20CFU/mL；依据 GB29921 制定沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)；依据产品实际制定蛋白质%≥0.5。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；锡按 GB 5009.16 规定的方法测定；</p> <p>蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定；氰化物按 GB 5009.36 规定的方法测定；</p> <p>菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。</p> <p>大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法测定；霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。</p> <p>酵母按 GB4789.15 规定的方法测定；沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。</p> <p>净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p> <p>验证情况：经验证所检数据符合企业标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>参照 GB7101 制定感官要求：无异味，具有相应的天然色泽。根据 GB2762 制定铅(Pb)≤0.29mg/kg，锡(Sn)≤150 mg/kg；参照 GB7101 制定微生物指标，根据 GB29921 制定致病菌（沙门氏菌）；依据产品实际制定蛋白质指标。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762 规定铅(Pb)≤0.3 mg/kg；通过工艺的严格控制，使得铅(Pb)</p>			



≤0.29 mg/kg;

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。（可另附页说明）



## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	新疆西邦科技开发有限公司			
注册地址	新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）兵团乌鲁木齐经济技术开发区玫瑰一街8号 中国（新疆）自由贸易试验区			
法定代表人/负责人	吕忠阳	联系电话	15099502872	
企业备案事项联系人	贺彪	联系电话	13579889204	
企业标准名称	植物蛋白饮料	企业标准编号	Q/XBKJ0001S—2024	
适用的食品类别与代码	植物蛋白饮料 分类号（14.03.02）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准 标准名称（标准号） 项目指标值	企业标准指标值
		铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 ≤0.3mg/kg	≤0.29mg/kg
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：  吕忠阳  企业（盖章） 2024年11月11日				

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。  
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制