

## 前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 16322—1996《植物蛋白饮料卫生标准》。

本标准与 GB 16322—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；

——对原标准结构进行了修改，增加了原辅料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——本标准中参照 GB 10789《软饮料分类》增加了各类产品的定义；

——增加了蛋白质指标；

——删除原标准附录 A《脲酶定性测定方法》；

——引用标准增加了 GB/T 5009.183《植物蛋白饮料中脲酶的定性测定》。

本标准自实施之日起，GB 16322—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省卫生监督所、北京市食品卫生监督检验所、天津市卫生局公共卫生监督所、杭州娃哈哈集团有限公司。

本标准主要起草人：王旭太、徐继康、崔春明、余挺、杨玉芝、徐留发、陆守政。

本标准于 1996 年首次发布。本次为第一次修订。

## 植物蛋白饮料卫生标准

### 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存、运输要求和检验方法。

本标准适用于以植物果仁、果肉及大豆为原料(如大豆、花生、杏仁、核桃仁、椰子等),经加工、调配后,再经高压杀菌或无菌包装制得的乳状饮料。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中尿酶的定性测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 豆乳类饮料

以大豆为主要原料,经磨碎、提浆、脱腥等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的乳状饮料,如纯豆乳、调制豆乳、豆乳饮料。

#### 3.2

##### 椰子乳(汁)饮料

以新鲜、成熟适度的椰子为原料,取其果肉加工制得的椰子浆中加入水、糖液等调制而成的饮料。

#### 3.3

##### 杏仁乳(露)饮料

以杏仁为原料,经浸泡、磨碎等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的饮料。

#### 3.4

##### 其他植物蛋白饮料

以核桃、花生、南瓜子、葵瓜子等为原料经磨碎等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的饮料。

#### 4 指标要求

##### 4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

##### 4.2 感官要求

具有该产品应有的色泽、香气、滋味,不得有异味、异臭以及肉眼可见杂质。可允许有少量脂肪上浮及蛋白质沉淀。

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

| 项 目   | 指 标    |
|---|--------|
| 总砷(以 As 计)/(mg/L)   | ≤ 0.2  |
| 铅(Pb)/(mg/L)  | ≤ 0.3  |
| 铜(Cu)/(mg/L)  | ≤ 5.0  |
| 蛋白质/(g/100 mL)  | ≥ 0.5  |
| 氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计)/(mg/L)                         | ≤ 0.05 |
| 脲酶试验 <sup>b</sup>   | 阴性     |
| <sup>a</sup> 仅限于以杏仁等为原料的饮料。<br><sup>b</sup> 仅限于以大豆为原料的饮料。 |        |

#### 4.4 微生物指标

4.4.1 以罐头加工工艺生产的罐装植物蛋白饮料应符合商业无菌的要求。

4.4.2 其他包装的植物蛋白饮料应符合表 2 规定。

表 2 微生物指标

| 项 目                    | 指 标   |
|------------------------|-------|
| 菌落总数/(cfu/mL)          | ≤ 100 |
| 大肠菌群/(MPN/100 mL)      | ≤ 3   |
| 霉菌和酵母/(cfu/mL)         | ≤ 20  |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出  |

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

## 8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

## 9 贮存及运输

### 9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 10 检验方法

### 10.1 感官指标

#### 10.1.1 色泽与杂质

取 50 mL 混合均匀的被测样品于洁净的试样杯(或 100 mL 小烧杯)中,置于明亮处,用肉眼观察其色泽和可见杂质。结果应符合 4.2 的规定。

#### 10.1.2 香气与滋味

打开包装立即嗅其香味,品尝滋味。结果应符合 4.2 的规定。

### 10.2 理化指标

#### 10.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 10.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

#### 10.2.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

#### 10.2.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

#### 10.2.5 氰化物

按 GB/T 5009.48 规定的方法测定。

#### 10.2.6 脲酶试验

按 GB/T 5009.183 规定的方法测定。

### 10.3 微生物指标

#### 10.3.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌

按 GB/T 4789.21 规定的方法检验。

#### 10.3.2 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

---