

# Q/KPS

## 昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0003 S—2022

代替 Q/ KPS 0003-2019

### 植物蛋白饮料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010185 S- 2022

备案日期: 2022年 05 月 17 日

2022 - 05 - 16 发布

2022 - 05 - 17 实施

昆明品世食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的植物蛋白饮料是以富含蛋白质的植物种仁（花生、核桃等）或豆类（绿豆、红豆等）为主要原料，添加或不添加白砂糖等辅料，经浸泡、磨浆、调配、均质、灌装、高温灭菌等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准代替Q/KPS 0003 S-2019《植物蛋白饮料》。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡荣州、陈祖金、邓祖晓。

省食品

号：5

日期：

# 植物蛋白饮料

## 1 范围

本标准规定了植物蛋白饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以富含蛋白质的植物种仁（花生、核桃等）或豆类（绿豆、红豆等）为主要原料，添加或不添加白砂糖等辅料，经浸泡、磨浆、调配、均质、灌装、高温灭菌等工艺制成的植物蛋白饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 产品分类

根据所使用的原料及口味不同分为：花生植物蛋白饮料、核桃植物蛋白饮料、绿豆植物蛋白饮料、红豆植物蛋白饮料等产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 花生、核桃仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.2 红豆、绿豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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
色 泽	呈该类别产品本身应有的色泽。	取适量样品于 50ml 洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品种应有的香气和滋味，无异味。	
外 观	呈均匀的乳浊液，久置后允许有少量分层，但摇匀后仍能保持均匀一致。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 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), %	≥ 3.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100mL	≥ 0.5	GB 5009.5
脲酶试验 <sup>a</sup>	阴性	GB/T 5009.183
锡(以 Sn 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

注: <sup>a</sup> 仅限于以大豆为原料的饮料。  
<sup>b</sup> 锡的检测仅限于用镀锡薄板容器包装的饮料。

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.24	GB 5009.12

标准备

月

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的规定, 并按 GB 4789.26 规定的方法测定。

4.7.3 非罐头加工工艺加工的产品微生物限量还应符合 GB 7101 的规定。

#### 4.8 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JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的相同包装规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于200个独立包装，从每批次产品中随机抽取18瓶样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，也需进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项目时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压，做到防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022 年 5 月 5 日

\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2022 年 5 月 5 日