

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	曾玉凤
<p>工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程）</p> <p>本文件规定了植物蛋白饮料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，制定本文件在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 感官要求：按产品实际，对植物蛋白饮料的色泽、滋味与气味、组织形态和杂质做了规定。 2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，可溶性固形物、蛋白质根据产品实际确定，展青霉素按食品安全国家标准 GB 2761 的指标执行，铅$\leq 0.24\text{mg/kg}$严于国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》中饮料类（0.3mg/kg）的 20%，其他污染物限量按 GB 2762-2022 的规定执行。 3. 微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等指标等同采用食品安全国家标准 GB 7101-2022《饮料》的指标要求；致病菌指标（沙门氏菌）等同采用 GB 29921-2021《食品中致病菌限量》指标要求。 4. 食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。 <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 感官要求：按 GB 7101-2022 规定的方法进行检验。 2. 理化指标：可溶性固形物按 GB/T 12143 规定执行；蛋白质按 GB 5009.5 规定执行、铅按 GB 5009.12 规定执行；展青霉按 GB 5009.185 规定执行、其他污染物限量按 GB 2762 规定执行。 3. 微生物指标：菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法执行；霉菌、酵母按 GB 4789.15 执行；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定执行。 4. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。 			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。铅$\leq 0.24\text{mg/kg}$严于国家标准 GB 2762-2022 中饮料类（0.3mg/kg）的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>经查询，本文件不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			