

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 433—2014  
代替 NY/T 433—2000

---

### 绿色食品 植物蛋白饮料

Green food—Plant protein beverage

2014-10-17 发布

2015-01-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 433—2000《绿色食品 植物蛋白饮料》。与 NY/T 433—2000 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 理化指标、农药残留限量和真菌毒素限量中按各类植物蛋白饮料列出了指标值;
- 理化指标的项目中增加了总固形物、脂肪、pH;
- 农药残留限量的项目中删除了六六六、滴滴涕,增加了丙环唑、毒死蜱、多效唑、二甲戊灵、三唑酮、戊唑醇;
- 污染物限量的项目中删除了铜、汞、氟和铬;
- 食品添加剂限量的项目中增加了环己基氨基磺酸钠、阿力甜;
- 真菌毒素限量的项目中增加了黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A 和玉米赤霉烯酮。
- 微生物限量的项目中删除了志贺氏菌。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部乳品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:张宗城、何清毅、马磊、唐晓燕、张进、孙亚范、郑维君、王宜生、薛刚、戴洋洋。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 433—2000。

## 绿色食品 植物蛋白饮料

### 1 范围

本标准规定了绿色食品植物蛋白饮料的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于具有一定蛋白质含量的绿色食品植物果实、种子、果仁为原料,经加工制得(可经乳酸菌发酵)的浆液中加水,或加其他食品配料制成的饮料;也适用于加入乳或乳制品而制成的复合蛋白饮料。

### 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 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 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5413.37 食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>的测定
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 10789 饮料通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 16322 植物蛋白饮料卫生标准
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学残留物的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 22253 食品中阿力甜的测定

## NY/T 433—2014

- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法  
GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则  
NY/T 422 绿色食品 食用糖  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
QB/T 2132 植物蛋白饮料 豆奶(豆浆)和豆奶饮料  
SN/T 0712 进出口粮谷和大豆中 11 种除草剂残留量的测定 气相色谱—质谱法  
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法  
中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 术语和定义

GB 10789、GB 16322 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **豆乳类饮料 soymilk beverage**

以大豆等豆类为主要原料,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 coconut beverage**

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液中加入水、糖液等调制而成的饮料。

#### 3.3

##### **杏仁乳(露)饮料 almond beverage**

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

##### **核桃乳(露)饮料 walnut beverage**

以核桃仁为主要原料,经磨碎、提浆等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的乳状饮料。

#### 3.5

##### **花生乳(露)饮料 peanut beverage**

以花生仁为主要原料,经磨碎、提浆等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的乳状饮料。

#### 3.6

##### **其他植物蛋白饮料 other plant protein beverage**

以玉米胚芽、云麻、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、松籽等为原料,经磨碎等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的乳状饮料。

#### 3.7

##### **复合蛋白饮料 mixed protein beverage**

以乳或乳制品,和不同植物蛋白为主要原料,经加工或发酵制成的乳状饮料。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 原料应符合相应的绿色食品标准要求。

4.1.2 糖等配料应符合 NY/T 422 及相应绿色食品标准要求。

4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定要求。

4.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定要求。

#### 4.2 生产过程

应符合 GB 12695 的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
滋味和气味	具有本品固有的香气及滋味,无异味	打开包装立即嗅其气味,品尝滋味
色泽	色泽鲜亮一致,无变色现象	取 50 mL 混合均匀的样品,置于 100 mL 洁净烧杯中,在室温条件下,自然光明亮处用肉眼观察色泽、性状和杂质,并在 12 h 后观察稳定性
性状	均匀的乳浊状或悬浊状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
稳定性	振摇均匀后 12 h 内无沉淀、析水、脂肪上浮,保持均匀体系	

#### 4.4 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
	豆乳类饮 料 <sup>a</sup>	椰子乳(汁) 饮料	杏仁乳(露) 饮料	核桃乳(露) 饮料	花生乳(露) 饮料	其他植物 蛋白饮料	复合蛋白 饮料 <sup>b</sup>	
总固形物, g/100 mL	≥4.0	—						QB/T 2132
可溶性固形物 <sup>c</sup> , g/100 g	—	≥8.0		≥7.5		≥8.0		GB/T 12143
蛋白质, g/100 g	≥2.0	≥0.5		≥0.8		≥0.5		GB 5009.5
脂肪, g/100 g	≥0.8	≥1.0		≥2.0		≥1.0		GB/T 5009.6
pH	—	—	6.6~8.5	—	6.0~8.0	—	—	GB/T 10786
氰化物(以 HCN 计), mg/L			≤0.05					GB/T 5009.48
脲酶试验	阴性							GB/T 5009.183

<sup>a</sup> 豆乳类饮料中豆乳(豆浆)及调制豆乳的总固形物、蛋白质和脂肪的指标为表内所述。对豆乳饮料,该三项的指标为表内所述的 50%。

<sup>b</sup> 原料中含有杏仁,则氰化物指标应按杏仁乳(露)饮料执行;原料中含有豆类,则脲酶试验指标应按豆乳类饮料执行。

<sup>c</sup> 不适用于无糖产品。

#### 4.5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标				检验方法
	豆乳类饮料	花生乳(露)饮料及 复合蛋白饮料	椰子乳、杏仁乳及 核桃乳饮料	其他植物 蛋白饮料	
丙环唑	≤0.007	≤0.003	—		GB/T 20770
毒死蜱	≤0.03		—	≤0.03	GB/T 20770

表 3 (续)

项 目	指 标				检验方法
	豆乳类饮料	花生乳(露)饮料及复合蛋白饮料	椰子乳、杏仁乳及核桃乳饮料	其他植物蛋白饮料	
多效唑	—	不得检出 ( $<0.000\ 29$ )	—		GB/T 20770
二甲戊灵	—			不得检出 ( $<0.01$ )	SN/T 0712
三唑酮	$\leq 0.16$	—			GB/T 20770
戊唑醇	—	不得检出 ( $<0.001\ 12$ )	—		GB/T 20770
苯甲酸	不得检出( $<1$ )				GB/T 5009.29
糖精钠	不得检出( $<0.15$ )				GB/T 5009.28
环己基氨基磺酸钠	不得检出( $<0.2$ )				GB/T 5009.97
阿力甜	不得检出( $<2$ )				GB/T 22253
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	不得检出( $<0.001$ )				GB/T 18979
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub>	—	不得检出 ( $<0.000\ 5$ ) <sup>a</sup>	—		GB 5413.37
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	—			不得检出 ( $<0.1$ ) <sup>b</sup>	GB/T 23503
赭曲霉毒素 A	不得检出 ( $<0.000\ 5$ )	—		不得检出 ( $<0.000\ 5$ ) <sup>b</sup>	GB/T 23502
玉米赤霉烯酮	—			不得检出 ( $<0.005$ ) <sup>b</sup>	GB/T 5009.209
如食品安全国家标准植物蛋白饮料产品及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准和规定执行。					
<sup>a</sup> 仅适用于复合蛋白饮料。					
<sup>b</sup> 仅适用于玉米胚芽为原料的饮料。					

4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/mL	$\leq 100$	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/mL	$< 0.3$	GB 4789.3
霉菌和酵母,CFU/mL	$\leq 20$	GB 4789.15
罐头包装产品的微生物要求仅为商业无菌,检验方法按照 GB/T 4789.26 的规定执行。		

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按本标准 4.3~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验,其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

6 标志和标签

6.1 标志

应有绿色食品标志,且应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求。

## 6.2 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。包装贮运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

### 7.2 运输和贮存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A  
(规范性附录)

绿色食品植物蛋白饮料产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物和食品添加剂项目

序号	检验项目	指 标	检验方法
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
2	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.11
3	锡(以 Sn 计) <sup>a</sup> ,mg/kg	≤150	GB/T 5009.16
4	山梨酸,g/kg	≤0.5	GB/T 5009.29
如食品安全国家标准植物蛋白饮料产品及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准和规定执行。			
<sup>a</sup> 仅适用于镀锡薄板容器包装产品。			

表 A.2 致病菌项目

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g(mL)	1 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10 第二法
如食品安全国家标准植物蛋白饮料产品及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准和规定执行。					
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					