

中国饮料工业协会
团 体 标 准
植物蛋白饮料

T/CBIA 016—2026

*

中国轻工业出版社出版发行
地址：北京鲁谷东街5号
邮政编码：100040
发行电话：(010) 85119832/38
网址：<http://www.chlip.com.cn>
Email：club@chlip.com.cn

*

版权所有 侵权必究
书号：155019·7398
印数：1—200册 定价：40.00元

团 体 标 准

T / CBIA 016—2026

植物蛋白饮料

Plant protein beverage

2026-09-15 发布

2026-09-15 实施

中国饮料工业协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国饮料工业协会提出。

本文件由中国饮料工业协会团体标准技术工作委员会归口。

本文件起草单位：中国饮料工业协会、维他奶有限公司、椰树集团有限公司、欢乐家食品集团股份有限公司、四川蓝剑饮品集团有限公司、承德露露股份公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、浙江菲诺食品有限公司、佳禾食品工业股份有限公司、厦门银鹭食品集团有限公司、东鹏饮料(集团)股份有限公司、农夫山泉股份有限公司、利乐包装(昆山)有限公司。

本文件主要起草人：赵顺阁、郑荣珍、韩旻、郭丽蓉、邹宗凤、张秦、巴根纳、张榆、申娟利、姚远、胡海娥、徐胜、张华东。

本文件为首次发布。

本文件知识产权归属中国饮料工业协会。本文件仅供中国饮料工业协会会员单位自愿使用，使用前须进行登记。本文件未经中国饮料工业协会同意，不得印刷、销售。任何单位和个人如将本文件用于取得认证、认可、资质认定等，须获得中国饮料工业协会书面授权。

植物蛋白饮料

1 范围

本文件规定了植物蛋白饮料的原辅料、感官、理化、食品安全等要求,描述了相应的试验方法,规定了检验规则,标签、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于第3章所定义的植物蛋白饮料的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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/T 10789 饮料通则
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 10789 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植物蛋白饮料 plant protein beverage

以含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工(含发酵工艺)制成的饮料,如杏仁露、核桃露(乳)、椰子汁(乳)、燕麦奶(乳)、花生乳(露)、豆奶(乳)饮料等。

[来源于:GB/T 10789—2015,4.3.2,有修改]

3.2

复合植物蛋白饮料 mixed plant protein beverage

以两种或两种以上植物蛋白原料加工制成的植物蛋白饮料(3.1),如花生核桃乳、坚果乳等。

[来源于:GB/T 10789—2015,4.3.2,有修改]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 菌种应为国家规定的允许使用的可用于食品的菌种(包括传统上用于食品生产加工的菌种)。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	乳白色或乳黄色,或具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品原料应有的滋味、气味,或与添加成分相符的滋味、气味;无异味、无异嗅
状 态	组织状态均匀细腻,允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮,或具有该产品应有的状态;发酵型产品允许有上清液析出;带谷粒、果粒等的产品可有相应的粒状物悬浮或沉淀;无正常视力可见外来异物

4.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目		要 求	备 注
蛋白质/(g/100 g)		≥0.5	仅适用于含大豆原料的植物蛋白饮料
		≥1.0	
脂肪/(g/100 g)		≥0.4	仅适用于含大豆原料的植物蛋白饮料
		≥1.0	仅适用于含坚果类、种籽类、椰子中一种或几种原料的植物蛋白饮料
总膳食纤维/(g/100g)		≥0.2	至少符合六项中一项要求
不饱和脂肪酸	(油酸+亚油酸+亚麻酸)/总脂肪酸/%	≥80	
	亚油酸/总脂肪酸/%	≥50	
	亚麻酸/总脂肪酸/%	≥7.5	
月桂酸/总脂肪酸/%		≥42	
维生素 E/(mg α-TE/100g)		≥0.4	
注:坚果类、种籽类原料见附录 A。			

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 食品安全要求

应符合 GB 7101 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中,在自然光下观察色泽、状态,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。

5.2 理化检验

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法进行检验。

5.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法进行检验。

5.2.3 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法进行检验。

5.2.4 脂肪酸

按 GB 5009.168 规定的第三法归一化法进行检验。

5.2.5 维生素 E

按 GB 5009.82 规定的方法进行检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5.4 食品安全指标

按 GB 7101 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。在一般情况下,同一生产线或同一生产周期生产的同一品种的产品为一批。

6.1.2 从每批产品中随机抽取至少 8 个最小独立包装且总净含量不少于 2 L 的样品,分别用于感官要求、理化要求、微生物指标的检验及留样。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂时由企业按本文件进行检验,符合本文件要求方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目:除对感官、蛋白质进行检验外,经商业无菌生产的产品应按 GB 4789.26 进行检验,其他产品应检验菌落总数(不适用于活菌型产品)和大肠菌群。添加乳酸菌的活菌(未杀菌)型产品还应检验乳酸菌活菌数。含大豆或含大豆蛋白制品的产品还应进行脲酶试验,含杏仁或杏仁制品的产品还应检验氰化物。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目:本文件 4.2~4.4 规定的全部项目

注:对于表 2 备注中至少符合六项中一项要求的项目,按照产品实际情况进行检验。

6.3.2 一般情况下,每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 6 个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家市场监督管理总局按有关规定需要抽检时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时,判定整批产品合格。

6.4.2 检验结果中微生物项目不符合本文件要求时,直接判定整批产品不合格,不得复检。

6.4.3 检验结果中若有不超过两项(含两项)不符合本文件要求时,可在同批产品中加倍抽样进行复检,以复检结果为准。若复检结果仍有一项以上(含一项)不符合本文件要求,则判定整批产品不合格。

6.4.4 检验结果中若有三项以上(含三项)不符合本文件要求时,直接判定整批产品不合格。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

7.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7.1.2 复合植物蛋白饮料的产品名称可用原料命名,如花生核桃乳等;也可用原料类别命名,如坚果乳等。

7.1.3 复合植物蛋白饮料以原料或原料类别命名时,来源于声称原料或声称原料类别的蛋白质贡献率之和应大于等于 50%;以原料命名时,声称原料的蛋白质贡献率应大于等于 20%。

注 1:蛋白质贡献率通过进货台账、配料方案以及日常在线投料进行生产管理,计算方法见附录 B。

注 2:声称原料不包含不以贡献蛋白质为目的的植物原料,如红枣、咖啡等。

7.1.4 宜标示达到理化要求的营养成分及其含量,若对其进行营养强化的,需同时标注所使用营养强化剂的添加量。

7.1.5 需冷链运输贮存的产品应标示产品运输、贮存的温度等条件。

7.1.6 包装上宜按照 GB/T 18455 标示回收标志。

7.2 包装

产品包装应符合相关标准和有关规定。

7.3 运输和贮存

7.3.1 产品在运输过程中应避免暴晒、雨淋、重压;需要冷链运输和贮存的产品,应符合产品标示的运输贮存条件。

7.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐败或影响产品质量的物品混装、运输和贮存。

7.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的环境贮存。

附 录 A
(资料性)
植物蛋白饮料常用原料名单

- A.1 坚果类:核桃、杏核、扁核桃(巴旦木)、山核桃、开心果(阿月浑子)、腰果、香榧、澳洲坚果(元龙眼果、夏威夷果)、松籽(松子)、榛子、碧根果(长山核桃、薄壳山核桃)。
- A.2 种籽类:花生(落花生)、芝麻、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽(胡麻籽、秋麻籽)、奇亚籽。
- A.3 豆类:大豆(黄大豆、黑大豆、青大豆)、豌豆、绿豆、鹰嘴豆、蚕豆。
- A.4 谷物类:燕麦、黑麦、黑米、青稞。
- A.5 其他:椰子。

注:未列出的原料,可根据其特性,参考对应原料类别执行本文件相关规定。

附 录 B
(规范性)
蛋白质贡献率的计算方法

蛋白质贡献率按公式(B. 1)计算：

$$X = \frac{\omega \times m}{M} \times 100\%$$

.....(B. 1)

式中：

X——蛋白质贡献率；

ω ——声称原料的蛋白质质量分数，以百分数(%)表示；

m ——声称原料的添加量，单位为克(g)；

M ——产品的蛋白质含量，单位为克(g)。

注 1: ω 至少每半年检测一次。

注 2:计算结果保留整数。