



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 31324—2014

---

## 植物蛋白饮料 杏仁露

Plant protein beverage—Almond beverage

2014-10-14 发布

2015-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国饮料工业协会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、河北承德露露股份有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人:王金玉、王旭昌、张金泽、左爱东、林静、康晓斌。

## 引 言

《植物蛋白饮料 杏仁露》QB/T 2438—2006 行业标准发布实施后,对行业的发展起到了一定的推动作用。为更好地规范市场,保证产品质量和食品安全,保护消费者利益,本标准在该行业标准的基础上,对理化要求中的项目和指标进行了修改,删除了 pH 和可溶性固形物的要求,对蛋白质、脂肪含量做出新的规定,调整了棕榈烯酸、亚麻酸、花生酸和山嵛酸在总脂肪酸中的百分含量;此外,本标准还对杏仁露脂肪酸的测定方法进行了完善。出于安全生产、节能降耗和行业诚信的考虑,本标准增加了对产品包装中使用泡沫隔板的限制。

# 植物蛋白饮料 杏仁露

## 1 范围

本标准规定了杏仁露的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。本标准适用于 3.1 所定义的杏仁露。

## 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

GB/T 10789 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**杏仁露 almond beverage**

以杏(*Armeniaca*)仁为原料,可添加食品辅料、食品添加剂,经加工、调配后制得的植物蛋白饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 杏仁及其他食品辅料应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。杏仁应选用成熟、饱满、断面呈乳白色或微黄色、无哈喇味、无霉变、无虫蛀的果仁。

4.1.2 杏仁露原料中去皮杏仁的添加量在产品中的质量比例应大于 2.5%。

4.1.3 不得使用除杏仁外的其他杏仁制品及其他含有蛋白质和脂肪的植物果实、种子、果仁及其制品。

### 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	乳白色或微灰白色,或具有与添加成分相符的色泽
滋味与气味	具有杏仁应有的滋味和气味,或具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味
组织状态	均匀液体,无凝块,允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮,无可见外来杂质