



412445S-2017



商丘中联生物科技有限公司企业标准

Q/SZS 0006S-2017

花生牛奶饮料

2017-10-11 发布

2017-10-11 实施

商丘中联生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南春都七分养饮品有限公司、商丘中联生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵喆。

H N

Q B

花生牛奶饮料

1 范围

本标准规定了花生牛奶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁（经胶体磨打浆）、全脂奶粉、地下水（经过滤、反渗透）为原料，添加白砂糖、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（花生香精、炼乳香精），经调配、均质、灌装、杀菌、包装而成的花生牛奶饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.11 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 花生香精、炼乳香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	乳浊液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品
色泽	乳白色至灰色	
气、滋味	具有花生和牛奶的气、滋味，甘甜可口，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	其滋味。
----	------------	------

2.3 理化指标

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), %	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		6.5-8.5	GB 5009.237
蛋白质, g/100g	≥	0.7	GB 5009.5
砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/L	≤	0.04	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
黄曲霉毒素B ₁ , μg/L	≤	5.0	GB 5009.22
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注: ^a 仅适合于易拉罐产品。			
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、蛋白质、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

花生牛奶饮料是以花生仁（经胶体磨打浆）、全脂奶粉、地下水（经过滤、反渗透）为原料，添加白砂糖、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精（花生香精、炼乳香精），经调配、均质、灌装、杀菌、包装而成的花生牛奶饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘中联生物科技有限公司

2017年09月12日