



411371S-2017



漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0005S-2017

乳味饮料

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

漯河花花牛乳业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河市漯河花花牛乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史学尚 刘建兵 李国锋。

。

H N

Q B

乳味饮料

1 范围

本标准规定了乳味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

乳味饮料是以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、鲜牛奶或奶粉、食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）、椰果粒、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁）、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、乳酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（枣香精、草莓香精、蓝莓香精、桃香精、苹果香精、橙香精、菠萝香精、葡萄香精、梨香精、哈密瓜香精、椰子香精、麦香香精、香蕉香精、芒果香精、柠檬香精、复合水果香精、奶香精）的其中部分为原料经发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、经二次杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB /T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.5 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.9 浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 食品加工用乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.12 复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合

合 GB 26687 的规定。

2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.18 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.23 枣香精、草莓香精、蓝莓香精、桃香精、苹果香精、橙香精、菠萝香精、葡萄香精、梨香精、哈密瓜香精、椰子香精、麦香香精、香蕉香精、芒果香精、柠檬香精、复合水果香精、奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	试验方法
性 状	液体，均匀一致，允许有少量果肉沉淀		从样品中取出适量被测样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	枣乳味饮料、草莓乳味饮料、蓝莓乳味饮料、桃乳味饮料、苹果乳味饮料、橙乳味饮料、菠萝乳味饮料、葡萄乳味饮料、梨乳味饮料、哈密瓜乳味饮料、椰子乳味饮料、麦香乳味饮料、香蕉乳味饮料、芒果乳味饮料、柠檬乳味饮料、复合水果乳味饮料、原乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
滋 味	枣乳味饮料	具有枣和牛奶的滋味，滋味柔和，无异味	
	草莓乳味饮料	具有草莓和牛奶的滋味，滋味柔和，无异味	
	蓝莓乳味饮料	具有蓝莓和牛奶的滋味，滋味柔和，无异味	

	桃乳味饮料	具有桃和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	苹果乳味饮料	具有苹果和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	橙乳味饮料	具有甜橙和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	菠萝乳味饮料	具有菠萝和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	葡萄乳味饮料	具有葡萄和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	梨乳味饮料	具有梨和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	哈密瓜乳味饮料	具有哈密瓜和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	椰子乳味饮料	具有椰子和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	麦香乳味饮料	具有麦香和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	香蕉乳味饮料	具有香蕉和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	芒果乳味饮料	具有芒果和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	柠檬乳味饮料	具有柠檬和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	复合水果乳味饮料	具有复合水果和牛奶的滋味, 滋味柔和, 无异味
	原乳味饮料	具有牛奶特有的滋味, 滋味柔和, 无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量原料物质沉淀	

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	要 求	检验方法
可溶性固形物 (20℃折光法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质, g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸 (以一份子柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.325	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
铅 (以 pb 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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	指 标				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
沙门氏菌/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/mL	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
*霉菌, CFU/mL \leq			10		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq			10		GB 4789.15
*项严于食品安全国家标准GB 7101。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、鲜牛奶或奶粉、食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）、椰果粒、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁）、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、乳酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（枣香精、草莓香精、蓝莓香精、桃香精、苹果香精、橙香精、菠萝香精、葡萄香精、梨香精、哈密瓜香精、椰子香精、麦香香精、香蕉香精、芒果香精、柠檬香精、复合水果香精、奶香精）的其中部分为原料经发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、经二次杀菌、包装加工而成。

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》、作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101

漯河花花牛乳业有限公司

2017年05月25日