



411390S-2017



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0005S-2017

---

# 乳味饮料

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

---

河南丰之源生物科技有限公司 发布

## 前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰之源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：杨团结、张甫振。

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、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、一级反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、全脂奶粉、浓缩果汁或果浆（香蕉浆、芒果浆、木瓜浆、蓝莓汁、樱桃汁、葡萄汁、草莓汁、红枣汁、菠萝汁、哈密瓜汁）、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、柠檬酸、着色剂（柠檬黄、诱惑红）、食品用香精（香蕉香精、芒果香精、木瓜香精、蓝莓香精、樱桃香精、葡萄香精、草莓香精、红枣香精、菠萝香精、哈密瓜香精），经调配、均质、灭菌、灌装而成的，蛋白质含量 $\geq 0.3\%$ 的乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25440的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.5 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.6 全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁或果浆应符合GB 17325的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.9 单，双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.16 食品用香精（香蕉香精、芒果香精、木瓜香精、蓝莓香精、樱桃香精、葡萄香精、草莓香精、红枣香精、菠萝香精、哈密瓜香精）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	试验方法
性状	液体	从样品中取出
色泽、气味、 滋味	香蕉牛奶乳味饮料：淡黄色，具有香蕉和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	50ml，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
	芒果木瓜牛奶乳味饮料：淡黄色，具有芒果木瓜和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	樱桃草莓牛奶乳味饮料：淡红色，具有樱桃木瓜和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	蓝莓葡萄牛奶乳味饮料：淡红紫色，具有蓝莓葡萄和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	菠萝牛奶乳味饮料：淡黄色，具有菠萝和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	哈密瓜牛奶乳味饮料：淡黄色，具有哈密瓜和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	大红枣牛奶乳味饮料：淡红色，具有红枣和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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）/（%）	≥ 4.5	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100ml）	0.15-0.6	GB/T 12456
蛋白质/（%）	≥ 0.3	GB 5009.5
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）/（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠/（g/kg）	≤ 0.03	GB 5009.278
柠檬黄/（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红/（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

## 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 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GB2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定

QB

## 编制说明

本标准是以生活饮用水（井水经过滤、一级反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、全脂奶粉、浓缩果汁或果浆（香蕉浆、芒果浆、木瓜浆、蓝莓汁、樱桃汁、葡萄汁、草莓汁、红枣汁、菠萝汁、哈密瓜汁）、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、柠檬酸、着色剂（柠檬黄、诱惑红）、食品用香精（香蕉香精、芒果香精、木瓜香精、蓝莓香精、樱桃香精、葡萄香精、草莓香精、红枣香精、菠萝香精、哈密瓜香精），经调配、均质、灭菌、灌装而成的，蛋白质含量 $\geq 0.3\%$ 的乳味饮料。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》要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

河南丰之源生物科技有限公司

2017年05月27日

QB