



411603S-2017



济源市冠盛食品有限公司企业标准

Q/JGS 0001S-2017

乳味饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

济源市冠盛食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由济源市冠盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜振东、李县委。

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。

本标准适用于以生产用水（井水经过滤、一级反渗透）、乳粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、柠檬酸、苹果酸、乳酸、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、诱惑红）、食品用香精（枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精），经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的乳味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合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 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾符合GB 25540的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定
- 2.1.14 诱惑红应符合GB 1886.222的规定
- 2.1.15 枣香精、草莓香精、核桃香精、苹果香精、花生香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精应符合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	原味乳味饮料：乳白色	50ml，倒入一洁

	枣味乳味饮料：淡红色	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
	樱桃草莓味乳味饮料：淡红色	
	核桃蓝莓味乳味饮料：乳白色	
	苹果味乳味饮料：乳白色	
	花生味乳味饮料：乳白色	
	香蕉味乳味饮料：淡黄色	
	菠萝味乳味饮料：淡黄色	
	哈密瓜味乳味饮料：淡黄色	
	椰子香草味乳味饮料：乳白色	
	蜜桃芒果味乳味饮料：乳白色	
气味、滋味	原味乳味饮料：具有乳的清香气味，酸甜适口，无异味	
	枣味乳味饮料：具有枣的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	樱桃草莓味乳味饮料：具有樱桃草莓的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	核桃蓝莓味乳味饮料：具有核桃蓝莓的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	苹果味乳味饮料：具有苹果的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	花生味乳味饮料：具有具有花生的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	香蕉味乳味饮料：具有香蕉的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	菠萝味乳味饮料：具有菠萝和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	哈密瓜味乳味饮料：具有哈密瓜和牛奶的气味，酸甜适口，无异味	
	椰子香草味乳味饮料：具有具有椰子香草的芳香气味，酸甜适口，无异味	
蜜桃芒果味乳味饮料：具有具有蜜桃芒果的芳香气味，酸甜适口，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.4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
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100ml）	0.15-0.6	GB/T 12456
蛋白质/（%）	≥ 0.1	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
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

总砷（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 ^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
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 ≤	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

生产加工过程卫生要求应符合GB 12695相关规定。

2.6其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760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。

编制说明

本标准适用于以生产用水（井水经过滤、一级反渗透）、乳粉、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、柠檬酸、苹果酸、乳酸、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、诱惑红）、食品用香精（枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精），经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

济源市冠盛食品有限公司

2017年06月20日