



412009S-2017



商丘市亿隆乳业有限公司企业标准

Q/SYR 0005S-2017

奶茶固体饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

商丘市亿隆乳业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘市亿隆乳业有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市亿隆乳业有限公司。

本标准主要起草人：赵西军、胡俊宁。

H N

Q B

奶茶固体饮料

1 范围

本标准规定了奶茶固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、食用棕榈油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精、红茶粉、全脂奶粉、食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用草莓味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精）、磷酸三钙、二氧化硅中的部分为原料，经调配、混合、装袋，加包装后的椰果粒（或不加）、糖蜜豆（红小豆、白砂糖、水）（或不加），装杯、包装而成的奶茶固体饮料。饮用时加3倍水冲调。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.3 全脂奶粉应符合 GB/T 5410 和 GB 19644 的规定。

2.1.4 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。

2.1.5 食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用草莓味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.9 椰果粒应符合 GB/T 19883 和 GB 19299 的规定。

2.1.10 糖蜜豆应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.11 植脂末应符合 Q/HTYC 0001S 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	呈干燥疏松粉末状，无结块（椰果粒、糖蜜豆除外）	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色磁盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状、杂质，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，品尝其滋味，检查冲调性。
色泽	白色至浅灰色（椰果粒、糖蜜豆除外）	
气味和滋味	具有该品种应有的香气和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	冲调后呈均匀悬浊液、静置后液面允许有少许油膜	

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	
水分（椰果粒、糖蜜豆除外），%	≤	5.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥	0.5	GB 5009.5

磷酸三钙（以 PO_4^{3-} 计）（仅限添加磷酸三钙的产品），g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 ^b ，CFU/g	≤ 25				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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。					
b) 该指标严于食品安全国家标准GB 7101。					

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分（椰果粒、糖蜜豆除外）、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

Q/HTYC

常州市红太阳生物工程有限公司企业标准

Q/HTYC 0001S-2017

植脂末（食用油脂制品）

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
备案号: 320301 S-2017
有效期至: 2020年02月24日

2017-02-12 发布

2017-03-01 实施

常州市红太阳生物工程有限公司 发布

Q/HTYC 0001S-2017

前 言

本标准代替 Q/HTYC 0001S-2014。

本标准与 Q/HTYC 0001S-2014 相比主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了第一章范围的部分内容；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了理化指标酸价、过氧化值、铅、总砷的限值；
- 增加了理化指标镍项目及其检验方法要求；
- 增加了理化指标苯并（a）芘项目及其检验方法要求，其限值严于 GB2762 的要求；
- 修改了微生物指标要求及其检验方法要求；
- 修改了第六章标示、标签的部分内容。

本标准的编写格式符合 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。

本产品企业标准贯彻了 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB15196-2015《食用油脂制品》，同时参考 QB/T 4791-2015《植脂末》，结合本厂实际生产情况制定。

本标准由常州市红太阳生物工程有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：夏阿大、汪益波。

本标准首次发布日期：2014年2月，2017年2月第一次修订。

Q/HTYC 0001S-2017

植脂末（食用油脂制品）

1 范围

本标准规定了植脂末的分类及命名规则、要求、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以葡萄糖浆和/或果葡糖浆、食用植物油和/或食用氢化油为主要原料，选择性添加白砂糖、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、酪蛋白、食用盐、酪蛋白酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、硬脂酰乳酸钠、琥珀酸单甘油酯、磷脂、褐藻酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、卡拉胶、起酥油、棕榈仁油、氧化羟丙基淀粉、磷酸氢二钾（稳定剂）、磷酸氢二钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、氢氧化钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、二氧化硅、香兰素、乙基香兰素、食品用香精、日落黄、柠檬黄、姜黄素、胭脂树橙和β-胡萝卜素中的若干种，经熔化、混合、乳化、喷雾干燥、冷却、包装加工而成的植脂末（食用油脂制品）（以下简称产品）。其中，添加日落黄、柠檬黄、姜黄素、蔗糖脂肪酸酯的产品仅可用于固体饮料的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.26 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.185 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸单甘油酯
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

Q/HTYC 0001S-2017

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
 GB 1886.283 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基香兰素
 GB 2716 食用植物油卫生标准
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验霉菌和酵母计数
 GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
 GB/T 5009.138 食品中镍的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
 GB/T 18009 棕榈仁油
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T20885 葡萄糖浆
 GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
 GB 25561 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾

Q/HTYC 0001S-2017

GB 25565	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸三钠
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 25568	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸氢二钠
GB 25576	食品安全国家标准	食品添加剂	二氧化硅
GB 25595	食品安全国家标准		乳糖
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品	营养标签通则
GB 28303	食品安全国家标准	食品添加剂	辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 29933	食品安全国家标准	食品添加剂	氧化羟丙基淀粉
GB 30616	食品安全国家标准		食品用香精
GB 31638	食品安全国家标准		酪蛋白
SN/T 2360.9	进出口食品添加剂检验规程 第9部分:着色剂		
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》			

3 分类及命名规则

3.1 分类

根据产品中脂肪含量不同,分为低脂类和高脂类。

3.2 命名规则

根据原辅料的用量和种类不同,不同产品自行命名。客户有特殊要求时按客户要求来命名。产品命名时在“植脂末”后加以大写字母,同时为满足产品追溯及不同客户需求,可在大写字母后面添加小写的阿拉伯数字加以区分:例如普通型的一款产品名称为植脂末 K60。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.6 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 4.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 4.1.12 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

Q/HTYC 0001S-2017

- 4.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.26 的规定。
- 4.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 4.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.18 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.21 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 4.1.22 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.23 棕榈仁油应符合 GB/T 18009 的规定。
- 4.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.26 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.27 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 4.1.28 磷酸氢二钠应符合 GB 25561 的规定。
- 4.1.29 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 4.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.31 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 4.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.33 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 4.1.35 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 4.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.37 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 4.1.38 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.1.39 胭脂树橙应符合 SN/T 2360.9 的规定。
- 4.1.40 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.41 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 4.1.42 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 4.1.43 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 4.1.44 琥珀酸单甘油酯应符合 GB 1886.185 的规定。
- 4.1.45 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 4.1.46 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

4.2 感官指标

产品的感官指标应符合表 1 的规定。

Q/HTYC 0001S-2017

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
外观	乳白色或黄色粉末，无结块。	取10g样品置于白色器皿上，于明亮处观察外观和杂质； 取10g样品于玻璃杯中，用100ml热水溶解，嗅其气味，品尝其滋味。
杂质	无正常视力可见杂质。	
气味及滋味	具有该品种特有的滋味和气味，微甜，无酸败味及异味。	

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	低脂类	高脂类	
脂肪/(g/100g)	10~50	50~90 (不包括50)	GB 5009.6 (酸水解法)
水分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤		1.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤		0.13	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤		0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤		0.1	GB 5009.11
镍*(以Ni计)/(mg/kg) ≤		1.0	GB/T 5009.138
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤		9.0	GB 5009.27

*仅限于以氢化植物油为主的产品。

4.4 微生物指标

产品的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
菌落总数/(CFU/g)	n=5, c=2, m=1000, M=50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	n=5, c=2, m=10, M=100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10 第二法

备注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

Q/HTYC 0001S-2017

4.5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督规定》，检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批：以一次投料、同一班次生产的产品为一批次。

5.2 抽样：在成品库待检区按批抽样，每批次抽样量不得少于 9 个定量包装。

5.3 产品必须经生产厂质检部门检验合格并签章后方准出厂销售，出厂检验项目为感官指标、酸价、过氧化值、水分、脂肪、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验的项目为本标准第 4 章的除原料要求外的全部项目

有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产 6 个月，或停产 3 个月后恢复生产时；
- b) 原料来源发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则：

检验结果中，如有不合格项目时，允许从同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，如复检仍不合格，则判断该批次产品或该型式检验结果为不合格。但微生物指标不允许复检。

6 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。添加日落黄、柠檬黄、姜黄素、蔗糖脂肪酸酯的产品应在其标签上明确标志该产品仅限于固体饮料的生产。运输包装应标明产品名称、生产厂名、厂址、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、规格和净重，并符合 GB/T 191 的有关包装储运图示标志相关规定。

7 包装、运输、贮存及保质期

7.1 包装：包装容器和材料应符合食品安全要求。

7.2 运输：产品可用一般运输工具运输，运输过程中应防止日晒雨淋，轻拿轻放，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.3 贮存：产品应存放于阴凉干燥、通风处，产品堆放应离地面 10cm 以上，离墙面 20cm 以上，产品贮藏期间应防潮、防霉、防虫害，不得与有毒、有害、有异味物品存放同一仓库。

7.4 保质期：在本标准规定的贮运条件下，保质期为 18 个月。

编制说明

本标准适用于以植脂末（葡萄糖浆、食用棕榈油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精、红茶粉、全脂奶粉、食用香精（食用红豆味香精、食用香芋味香精、食用草莓味香精、食用麦香味香精、食用巧克力味香精、食用奶味香精、食用奶塔味香精）、磷酸三钙、二氧化硅中的部分为原料，经调配、混合、装袋，加包装后的椰果粒（或不加）、糖蜜豆（红小豆、白砂糖、水）（或不加），装杯、包装而成的奶茶固体饮料。饮用时加3倍水冲调。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌指标严于国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

商丘市亿隆乳业有限公司
2017年08月02日

H N

Q B