



412037S-2017



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LGS 0001S-2017

---

# 花生牛奶饮料

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

---

洛阳龙门广贸食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔秋华、孙玉民。

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（经粗滤、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，应符合表 1 规定。
----	------------	----------------

### 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 <sub>1</sub> ，μg/L	≤	5.0	GB 5009.22
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
注： <sup>a</sup> 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

2.4.1 聚酯瓶、利乐砖产品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 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法
霉菌*（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母*（CFU/mL） ≤	10				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；					
*霉菌、酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。					

2.4.2 易拉罐产品应符合符合罐头食品商业无菌的规定，检测方法按 GB 4789.26 的规定执行。

### 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、大肠菌群或商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

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（经粗滤、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。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, 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

洛阳龙门广贸食品有限公司

2017年07月24日