



411764S-2017



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2017

乳味饮料

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全 党菊

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、全脂奶粉、白砂糖、椰子浆、果葡糖浆为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、椰果粒、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）、食用香精（牛奶香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精），经发酵、稀释、调配、过滤、灌装、高温灭菌（或超高温灭菌、无菌灌装）而制成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定；浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 食品用香精（牛奶香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.20 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.21 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.22 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.23 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.24 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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 | | 检测方法 |
|------|------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------|
| 性状 | 液体，均匀一致。 | | 从样品中取出 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。 |
| 色泽 | 原味乳味饮料 | 呈乳白色。 | |
| | 草莓乳味饮料 | 呈乳白色。 | |
| | 红枣乳味饮料 | 呈乳白色，略带红褐色。 | |
| | 红枣枸杞乳味饮料 | 呈乳白色，略带红褐色。 | |
| | 香蕉乳味饮料 | 呈乳白色，略带浅黄色。 | |
| | 乳酸菌乳味饮料 | 呈乳白色，略带浅黄色。 | |
| | 椰汁乳味饮料 | 呈乳白色。 | |
| 气、滋味 | 原味乳味饮料 | 具有酸牛奶的气味，酸甜适口，无异味。 | |
| | 草莓乳味饮料 | 具有牛奶和草莓的混合气味，酸甜适口，无异味。 | |
| | 红枣乳味饮料 | 具有牛奶和红枣的混合气味，酸甜适口，无异味。 | |
| | 红枣枸杞乳味饮料 | 具有牛奶、红枣和枸杞的混合气味，酸甜适口，无异味。 | |
| | 香蕉乳味饮料 | 具有牛奶和香蕉的混合气味，香甜适口，无异味。 | |
| | 乳酸菌乳味饮料 | 具有酸牛奶的气味，酸甜适口，无异味。 | |
| | 椰汁乳味饮料 | 具有椰子牛奶的气味，香甜适口，无异味。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，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 | 指标 | | 检测方法 |
|----|------------------|--------|------|
| | 香蕉乳味饮料 椰汁乳味饮料 | 其它乳味饮料 | |
| | | | |

| | | | | |
|--------------------------|---|---------|---------------|------------|
| 蛋白质, % | ≥ | 0.2 | GB 5009.5 | |
| 可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % | ≥ | 2.0 | GB/T 12143 | |
| 总酸 (以柠檬酸计), g/L | ≥ | - | 0.1 | GB/T 12456 |
| pH | | 6.5-7.5 | 3.8-4.2 | GB/T 5750 |
| 总砷(以 As 计), mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.11 | |
| 铅(以 Pb 计), mg/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.12 | |
| 环己氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 | |
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L | ≤ | 0.25 | GB/T 5009.140 | |
| 三氯蔗糖, g/L | ≤ | 0.2 | GB 22255 | |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L | ≤ | 0.25 | GB 5009.263 | |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/L | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 | |
| 二氧化硫残留量, mg/L | ≤ | 10 | GB 5009.34 | |
| 展青霉素 ^a , μg/L | ≤ | 10 | GB 5009.185 | |
| 注: a: 添加苹果汁的产品检测此项。 | | | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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 |
| *样品的采样及处理按GB 4789.1和 GB/T 4789.21 执行。 | | | | | |
| *该指标严于食品安全国家标准GB 7101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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

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。

H N

Q B

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、全脂奶粉、白砂糖、椰子浆、果葡糖浆为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、蔗糖脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、椰果粒、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）、食用香精（牛奶香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精），经发酵、稀释、调配、过滤、灌装、高温灭菌（或超高温灭菌、无菌灌装）而制成的乳味饮料。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》进行编写，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、酵母菌的指标要求严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南叮当牛食品有限公司

2017年7月07日

QB