



412095S-2017



沁阳市森宇食品有限公司企业标准

Q/QSY 0008S-2017

---

# 乳味饮料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

沁阳市森宇食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由沁阳市森宇食品有限公司提出。

本标准起草人：黄延团、李春红。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、全脂奶粉、脱脂奶粉、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、哈密瓜粉、香蕉粉、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、梨味香精、橙味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精）为原料，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.5 哈密瓜粉、香蕉粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.8 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.10 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。

- 2.1.15山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.16乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.17柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.18日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.19诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.20食品用香精(苹果味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、梨味香精、橙味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精)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	指 标	检验方法
性 状	均匀液体	从样品中取出1瓶,将样品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味,酸甜可口,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	检验方法	
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143	
pH 值	3.0-5.5	GB/T 5750	
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 0.5	GB/T 12456	
蛋白质, %	≥ 0.5	GB 5009.5	
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263	
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97	
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28	
柠檬黄, g/kg	仅适用于添加有柠檬黄,且黄色素只使用一种的饮料	≤ 0.1	GB 5009.35
	仅适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤ 0.05	
日落黄, g/kg	仅适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	仅适用于添加有诱惑红的饮料	≤ 0.1	GB 5009.141
展青霉素, μg/L	仅适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤ 10	GB 5009.185

同一功能的着色剂和防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。

## 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 <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 (/25 mL)	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； *霉菌和酵母的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的相关规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂使用和限量应符合 GB 2760 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、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、全脂奶粉、脱脂奶粉、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁）、哈密瓜粉、香蕉粉、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食品用香精(苹果味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、梨味香精、橙味香精、红枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精)为原料，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的。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 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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

沁阳市森宇食品有限公司

2017年08月10日

QB