



413262S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0025S-2018

乳味饮料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南丰之源生物科技有限公司 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。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨团结、张甫振、翟剑峰。

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、反渗透处理）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩樱桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩甜橙汁、浓缩枸杞汁）、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、着色剂（柠檬黄、诱惑红、日落黄）、食品用香精（乳香精、红枣香精、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、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、甜橙香精、炭烧香精、酸奶香精、猴菇香精、复合水果香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。

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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.20 乳香精、红枣香精、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、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、甜橙香精、炭烧香精、酸奶香精、猴菇香精、复合水果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.22 浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩樱桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩甜橙汁、浓缩枸杞汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	液体	取出适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色或具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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
pH值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
日落黄 ^d （以日落黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸	仅限只添加山梨酸钾的饮料 ≤ 0.5	GB 5009.28

计), g/kg	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
总砷(以As计), mg/L		≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L		≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^e , μg/kg		≤	10	GB 5009.185
备注: (1) a该指标仅适用于添加柠檬黄的乳味饮料。 (2) b该指标仅适用于添加诱惑红的乳味饮料。 (3) d该指标仅适用于添加日落黄的乳味饮料。 (4) e该指标仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 (5) 相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不超过1。 (6) 防腐剂如混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大用量比例之和不应超过1。				

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
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第二法
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样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行的规定。					

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 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、总酸、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩樱桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩甜橙汁、浓缩枸杞汁）、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、着色剂（柠檬黄、诱惑红、日落黄）、食品用香精（乳香精、红枣香精、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、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、甜橙香精、炭烧香精、酸奶香精、猴菇香精、复合水果香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包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GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。

河南丰之源生物科技有限公司

QB