



410196S-2018



漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0002S-2018

乳味饮料

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

漯河花花牛乳业有限公司 发布

前 言

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

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由漯河花花牛乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史学尚 刘建兵 李国锋

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

乳味饮料是以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、奶粉、阿胶粉、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁）、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、葡萄糖酸钙、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、乳酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精（枣香精、枸杞香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、菠萝香精、葡萄香精、奶香精）中的部分为原料经调配、过滤、杀菌、灌装、经二次杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.5 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.7 浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 阿胶粉应符合 Q/SSF 0096S 附录 A 的规定。

2.1.17 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

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

2.1.19 枣香精、枸杞香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、菠萝香精、葡萄香精、奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 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	液体，均匀一致，允许有少量蛋白沉淀	从样品中取出适量被测样品，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	原乳味饮料、草莓乳味饮料、蓝莓乳味饮料、苹果乳味饮料、菠萝乳味饮料、葡萄乳味饮料、复合果味（红枣 枸杞）乳味饮料 乳白色，色泽均匀一致		
气、滋味	原乳味饮料		具有牛奶特有的气、滋味，滋味柔和，无异味
	草莓乳味饮料		具有草莓和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
	蓝莓乳味饮料		具有蓝莓和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
	苹果乳味饮料		具有苹果和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
	菠萝乳味饮料		具有菠萝和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
	葡萄乳味饮料		具有葡萄和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味
	复合果味（红枣 枸杞）乳味饮料	具有红枣、枸杞和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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	要 求	检 验 方 法
可溶性固形物（20℃折光法）， %	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质， g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸（以一分子柠檬酸计）， g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
葡萄糖酸钙（以 Ca 计）， mg/kg	160~1350	GB 5009.92
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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	指 标				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(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
*项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 食品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 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

H N

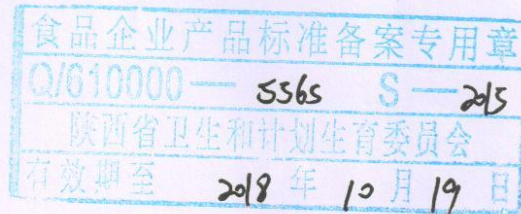
Q B

Q/SSF

陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0096S—2015

阿胶粉



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：金新康、张建平。
本标准属首次发布。

一
用

Q/SSF 0096S—2015

阿胶粉

1 范围

本标准规定了阿胶粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以阿胶为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的阿胶粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	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/T 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

Q/SSF 0096S—2015

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈白色至灰白色
滋味和气味	味微甜，具有阿胶特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

Q/SSF 0096S—2015

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目,可以从该批产品中加倍抽取样品复检,若复检结果仍有一项指标不合格,则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格,则判该批产品不合格,且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识:应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识:应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定,产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染,运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内,不得直接接触地面、墙面,堆码高度不得高于8个外包装箱的高度,仓库应有防鼠、防尘、防潮设施,并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下,在包装完好和未经启封的情况下,产品保质期为24个月。

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、奶粉、阿胶粉、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁）、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、葡萄糖酸钙、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、乳酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精（枣香精、枸杞香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、菠萝香精、葡萄香精、奶香精）中的部分为原料经调配、过滤、杀菌、灌装、经二次杀菌、包装加工而成。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》、作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101

漯河花花牛乳业有限公司

Q B