



410198S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0010S-2018

淡奶饮料

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准实施之日起，替代 Q/SYS 0010S-2016。

H N

Q B

淡奶饮料

1 范围

本标准规定了淡奶饮料的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、乳粉、果葡糖浆、麦芽糊精、氢化植物油为主要原料，添加酪蛋白（干酪素）、乳清粉、稀奶油、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯，酪蛋白酸钠，磷酸氢二钾），经预处理、配料、乳化、熬煮、均质、灌装、杀菌加工而成的淡奶饮料。

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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.5 酪蛋白（干酪素）应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.6 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.8 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.9 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.10 稀奶油应符合 GB19646 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB 15203 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	液体状		随机抽取样品 1 瓶，倒入一
色 泽	淡奶饮料	乳黄色	洁净玻璃杯中，自然光线下 用肉眼观察性状、色泽、杂
	原味奶盖淡奶饮料	乳黄色	
气味和滋味	淡奶饮料	有乳的香气及滋味，无异味	质，嗅其气味，然后以温开

	原味奶盖淡奶饮料	有乳的香气及滋味，无异味	水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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），g/100g	≥ 15	GB/T 10786
蛋白质，%	≥ 1.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12

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 ^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
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

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。
注 2：*指标严于食品安全国家标准。

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

应符合GB14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760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，兽药残留应符合相关的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、乳粉、果葡糖浆、麦芽糊精、氢化植物油主要原料，添加酪蛋白（干酪素）、乳清粉、稀奶油、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯，酪蛋白酸钠，磷酸氢二钾），经预处理、配料、乳化、熬煮、均质、灌装、杀菌加工而成的淡奶饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产，为质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了淡奶饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QHNB