



410137S-2018



开封市情牵一生营养食品有限公司企业标准

Q/KQYS 0001S-2018

---

# 奶茶固体饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

开封市情牵一生营养食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由开封市情牵一生营养食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟宪国。

H N

Q B

# 奶茶固体饮料

## 1 范围

本标准规定了奶茶固体饮料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、植脂末（食用植物油或者食用油脂用品、添加过不添加辅料葡萄糖浆、乳糖、白砂糖、食用盐、乳粉、酪蛋白、浓缩乳清蛋白、添加或者不添加食品添加剂酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、磷酸氢二钾、磷酸三钠、柠檬酸、丙二醇脂肪酸酯、三聚磷酸钠、卡拉胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精）、麦芽糊精、乳粉、红茶粉、食用香精（食用奶味香精、食用红豆香精、食用香芋香精、食用草莓香精、食用巧克力香精、食用咖啡香精、食用麦香香精）中的几种为原料，经配料、混合、装袋、添加成品椰果果冻包、装杯、包装加工而成的奶茶固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.6 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 食用香精（食用奶味香精、食用红豆香精、食用香芋香精、食用草莓香精、食用巧克力香精、食用咖啡香精、食用麦香香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 椰果果冻应符合 GB 19299 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	检测方法
性状	粉包	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，冲
	椰果果冻包	
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有该品种应有的香气和滋味，无异味	调后嗅其气味，检查冲调性，品其滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
冲调性	冲调后呈均匀混悬液，静止后液面允许有少许油膜	

### 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	技术要求	检测方法
水分，%（除椰果果冻）	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 0.5	GB 5009.5
脂肪，%	≥ 10.0	GB 5009.6
总糖（以蔗糖计），%	≤ 45.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/g） ≤	30				GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌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 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 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、水分、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

奶茶固体饮料以白砂糖、葡萄糖、植脂末（食用植物油或者食用油脂用品、添加过不添加辅料葡萄糖浆、乳糖、白砂糖、食用盐、乳粉、酪蛋白、浓缩乳清蛋白、添加或者不添加食品添加剂酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、磷酸氢二钾、磷酸三钠、柠檬酸、丙二醇脂肪酸酯、三聚磷酸钠、卡拉胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精）、麦芽糊精、乳粉、红茶粉、食用香精（食用奶味香精、食用红豆香精、食用香芋香精、食用草莓香精、食用巧克力香精、食用咖啡香精、食用麦香香精）中的几种为原料，经配料、混合、装袋、添加成品椰果果冻包、装杯、包装加工而成的奶茶固体饮料。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，参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、NY/T1323《绿色食品固体饮料》的要求制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市情牵一生营养食品有限公司