



411577S-2018



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0005S-2018

乳味饮料

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、吕东江、白永霞、苗瑞玲。

本标准代替Q/ZDS 0005S-2016。

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。

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)、浓缩椰子汁(浆)、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁、浓缩西番莲汁、浓缩桃汁、雪梨汁、草莓汁、浓缩苹果汁、柠檬汁、菠萝汁、白砂糖、果葡糖浆、乳粉为原料,辅以乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用色素(柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素)、增稠剂(果胶、羧甲基纤维素钠)、食品用香精(椰子香精、芒果香精、蓝莓香精、沙棘香精、红枣香精、西番莲香精、桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、柠檬香精、菠萝香精),经稀释、调配、灌装、杀菌、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 浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁、浓缩西番莲汁、浓缩桃汁、雪梨汁、草莓汁、山楂汁、菠萝汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 浓缩椰子汁(浆)应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.19 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 食品用香精(椰子香精、芒果香精、蓝莓香精、沙棘香精、红枣香精、西番莲香精、桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、柠檬香精、菠萝香精)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	要求	试验方法
----	----	------

性状	液体	从样品中取出1份, 将本品倒入无色透明烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气、滋味, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

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 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), g/100mL	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
蛋白质, %	≥ 0.2	GB 5009.5
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
诱惑红, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.141
展青霉素, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.185

同一功能的着色剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760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 ^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

注: 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。

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 和 GB 12695 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)、浓缩椰子汁(浆)、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩沙棘汁、浓缩红枣汁、浓缩西番莲汁、浓缩桃汁、雪梨汁、草莓汁、浓缩苹果汁、柠檬汁、菠萝汁、白砂糖、果葡糖浆、乳粉为原料，辅以乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用色素(柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素)、增稠剂(果胶、羧甲基纤维素钠)、食品用香精(椰子香精、芒果香精、蓝莓香精、沙棘香精、红枣香精、西番莲香精、桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、柠檬香精、菠萝香精)，经稀释、调配、灌装、杀菌、包装加工而成的乳味饮料。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 GB/T 10789 《饮料通则》、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 的规定。

郑州顶真食品有限公司

H N
Q B