



411855S-2018



开封市禹王乳业有限公司企业标准

Q/KYR 0001S-2018

---

# 乳味饮料

2018-06-20 发布

2018-06-20 实施

---

开封市禹王乳业有限公司 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。

本标准由开封市禹王乳业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙利强。

本标准是对原标准 Q/KYR 0001S-2017 修订，原备案号：412243S-2017, 发布时间：2017 年 9 月 18 日。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经活性炭、树脂、石英砂三级过滤）、白砂糖、全脂奶粉、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乳味香精、芒果香精、草莓香精、橙味香精、日落黄、柠檬黄、诱惑红中的几种为原辅料，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

- 2.1.1 生产用水应符合 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 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 乳味香精、草莓香精、芒果香精、橙味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	检验方法
性 状	均匀一致的液体	随机从样品中取出 1 件, 将本品倒入一洁净烧杯中, 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, 应符合表 1 的规定。
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味, 酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以磷酸根 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
1、同一功能的食品添加剂(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应超过 1;		
2、a 仅限于添加日落黄的产品检验, b 仅限于添加柠檬黄的产品检验, c 仅限于添加诱惑红的产品检验。		

## 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/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*本表中霉菌和酵母的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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的相关规定。

## 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量、总酸、可溶性固形物、pH 值、蛋白质、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。

## 编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经活性炭、树脂、石英砂三级过滤）、白砂糖、全脂奶粉、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乳味香精、芒果香精、草莓香精、橙味香精、日落黄、柠檬黄、诱惑红中的几种为原辅料，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GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 21732《含乳饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

开封市禹王乳业有限公司