



411949S-2018



安阳市华龙饮品有限责任公司企业标准

Q/AHY 0001S-2018

---

# 乳味谷物果汁饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

安阳市华龙饮品有限责任公司 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。

本标准由安阳市华龙饮品有限责任公司提出。

本标准起草单位：安阳市华龙饮品有限责任公司。

本标准主要起草人：郑海明，李群英，郑晏杰。

H N

Q B

# 乳味谷物果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了乳味谷物果汁饮料的分类、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。

本标准适用于以饮用井水（经二级反渗透处理）、脱脂乳粉、燕麦粉、果汁（浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桑椹汁）、白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、木瓜香精、红枣香精、枸杞香精、蓝莓香精、桑椹香精、燕麦香精、牛奶香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 10% 的乳味谷物果汁饮料。

## 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、浓缩木瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桑椹汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

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

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 芒果香精、木瓜香精、红枣香精、枸杞香精、蓝莓香精、桑椹香精、燕麦香精、牛奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 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，汁液均匀一致	从样品中取出1瓶，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	燕麦芒果木瓜乳味谷物果汁饮料	黄色，色泽均匀一致	
	燕麦红枣枸杞乳味谷物果汁饮料	深红色，色泽均匀一致	
	燕麦蓝莓桑椹乳味谷物果汁饮料	深紫色，色泽均匀一致	
气味	燕麦芒果木瓜乳味谷物果汁饮料	具有牛奶、燕麦、芒果、木瓜混合清香气味，无异味	
	燕麦红枣枸杞乳味谷物果汁饮料	具有牛奶、燕麦、红枣、枸杞混合清香气味，无异味	
	燕麦蓝莓桑椹乳味谷物果汁饮料	具有牛奶、燕麦、蓝莓、桑椹混合清香气味，无异味	
滋味		味感纯正、爽口，酸甜适中，无异味	
杂质		无肉眼可见的外来杂质，允许少量原料沉淀	

## 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH值		2~5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.05	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.325	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以SO <sub>2</sub> 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35

日落黄, g/kg	≤	0.05	
苋菜红, g/kg	≤	0.025	
诱惑红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.121
亮蓝, g/kg	≤	0.0125	GB 5009.35
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规定的最大使用量的比例之和不应超过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 <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 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	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注: <sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; *霉菌、酵母严于国标GB7101规定。					

## 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 12695 和 GB14881 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、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数的测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

乳味谷物果汁饮料是以饮用井水（经二级反渗透处理）、脱脂乳粉、燕麦粉、果汁（浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桑椹汁）、白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、木瓜香精、红枣香精、枸杞香精、蓝莓香精、桑椹香精、燕麦香精、牛奶香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 10% 的乳味谷物果汁饮料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳市华龙饮品有限责任公司

H N

Q B