



412571S-2018



济源市伊思特生物科技有限公司企业标准

Q/JYS 0003S-2018

乳味饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

济源市伊思特生物科技有限公司 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》规则编写。

本标准由济源市伊思特生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范磊。

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、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、食用香精（乳味香精、香蕉香精、芒果香精、草莓香精、椰子香精、红枣香精、蓝莓香精、山楂香精、哈密瓜香精、桃香精、猕猴桃香精、绿豆香精、花生香精、核桃香精），经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 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 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 乳味香精、香蕉香精、芒果香精、草莓香精、椰子香精、红枣香精、蓝莓香精、山楂香精、哈密瓜香精、桃香精、猕猴桃香精、绿豆香精、花生香精、核桃香精应符合 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	检验方法
性状		均匀一致液体	从样品中取出1瓶，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
色泽	原味乳味饮料	乳白色	
	香蕉味乳味饮料	浅黄色	
	芒果味乳味饮料	黄色	
	草莓味乳味饮料	浅黄色	
	椰子味乳饮料	乳白色	
	红枣味乳味饮料	乳白色	
	蓝莓味乳味饮料	浅黄色	
	山楂味乳味饮料	浅红色	
	哈密瓜味乳味饮料	浅黄色	
	蜜桃味乳味饮料	浅红色	
	猕猴桃味乳味饮料	浅绿色	
	绿豆味乳味饮料	浅绿色	
	花生味乳味饮料	乳白色	
	核桃味乳味饮料	乳白色	
	核桃花生味乳味饮料	乳白色	
滋、气味	原味乳味饮料	具有牛奶特有的气味、无异味	
	香蕉味乳味饮料	具有香蕉和牛奶特有的气味、无异味	
	芒果味乳味饮料	具有芒果和牛奶特有的气味、无异味	
	草莓味乳味饮料	具有草莓和牛奶特有的气味、无异味	
	椰子味乳饮料	具有椰子和牛奶特有的气味、无异味	
	红枣味乳味饮料	具有红枣和牛奶特有的气味、无异味	
	蓝莓味乳味饮料	具有蓝莓和牛奶特有的气味、无异味	
	山楂味乳味饮料	具有山楂和牛奶特有的气味、无异味	
	哈密瓜味乳味饮料	具有哈密瓜和牛奶特有的气味、无异味	
	蜜桃味乳味饮料	具有蜜桃和牛奶特有的气味、无异味	

	猕猴桃味乳味饮料	具有猕猴桃和牛奶特有的气味、无异味	
	绿豆味乳味饮料	具有绿豆和牛奶特有的气味、无异味	
	花生味乳味饮料	具有花生和牛奶特有的气味、无异味	
	核桃味乳味饮料	具有核桃和牛奶特有的气味、无异味	
	核桃花生味乳味饮料	具有核桃、花生和牛奶特有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀		

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100mL	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/lg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^e ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90

注：1 a 仅适用于添加柠檬黄的饮料。

2 b 仅适用于添加日落黄的饮料。

3 c 仅适用于添加诱惑红的饮料。

4 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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 ^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, /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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: 霉菌、酵母指标严于国家标准 GB7101。					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

乳味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、食用香精（乳味香精、香蕉香精、芒果香精、草莓香精、椰子香精、红枣香精、蓝莓香精、山楂香精、哈密瓜香精、桃香精、猕猴桃香精、绿豆香精、花生香精、核桃香精），经调配、杀菌、灌装、封口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》、GB/T 21732《含乳饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国标 GB7101《食品安全国家标准 饮料》。

济源市伊思特生物科技有限公司