



410093S-2019



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2019

乳味饮料

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全、张志勇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HDS 0004S-2018(备案号：412817S-2018)。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、全脂奶粉、白砂糖、椰子浆、果葡糖浆、蜂蜜中的几种为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁）、芒果原浆、添加或不添加椰纤果、复配稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠中的几种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、添加或不添加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、添加或不添加山梨酸钾、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）、食用香精（牛奶香精、乳酸味香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精、桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、柠檬香精、葡萄香精、芒果香精）中的几种，经发酵（或不发酵）、稀释、调配、过滤、超高温瞬时灭菌、无菌灌装（或灌装、高温灭菌或杀菌）而制成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 全脂奶粉应符合 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、芒果原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 食品用香精（牛奶香精、乳酸味香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精、

桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、柠檬香精、葡萄香精、芒果香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.19 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.20 乳酸菌应符合 QB/T 4575 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	液体, 均匀一致	从样品中取出 50mL, 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量原料物质沉淀	

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
		香蕉乳味饮料 椰汁乳味饮料	其它乳味饮料	
蛋白质, g/100g	≥	0.2		GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	2.0		GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	-	0.1	GB/T 12456
pH 值		6.5~7.5	3.8~4.2	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2		GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05		GB 5009.12
磷酸盐 (以 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	≤	0.65		GB 5009.97
乙酰胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.25		GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.2		GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.25		GB 5009.263

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a:仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定；					
a:样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、总酸、可溶性固形物、菌落总数、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

乳味饮料是以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、全脂奶粉、白砂糖、椰子浆、果葡糖浆、蜂蜜中的几种为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁）、芒果原浆、添加或不添加椰纤果、复配稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠中的几种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、添加或不添加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、添加或不添加山梨酸钾、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）、食用香精（牛奶香精、乳酸味香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精、桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、柠檬香精、葡萄香精、芒果香精）中的几种，经发酵（或不发酵）、稀释、调配、过滤、超高温瞬时灭菌、无菌灌装（或灌装、高温灭菌或杀菌）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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定了本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南叮当牛食品有限公司

QB