



410478S-2019



河南邑源乳业有限公司企业标准

Q/HYR 0001S-2019

乳味饮料

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

河南邑源乳业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南邑源乳业有限公司提出。

本标准起草单位：河南邑源乳业有限公司。

本标准主要起草人：贾鸿超。

H N

Q B

乳味饮料

1 范围

本标准规定了乳味饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯净水、鲜牛奶（或乳粉）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、奶味香精为原料，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.2 鲜牛奶应符合 NY/T 1172 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 奶味香精应符合 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	呈均匀的乳液状	从样品中取出 1 瓶倒入一透明烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	乳白色	
气、滋味	奶香味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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
蛋白质，%	≥ 0.1	GB 5009.5
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.2	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.97

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15

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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、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

本标准适用于以纯净水、鲜牛奶（或乳粉）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、奶味香精为原料，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 21732《含乳饮料》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。

本标准规定了乳味饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
河南邑源乳业有限公司

Q B