



410482S-2019



漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0008S-2019

乳味饮料

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

漯河花花牛乳业有限公司 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。

本标准由漯河花花牛乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国锋、史学尚。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、奶粉、白砂糖、果葡糖浆、椰子粉中的几种为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、单、双硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种）、山梨酸钾、聚葡萄糖、低聚木糖、维生素 D₂(麦角钙化醇)、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、椰纤果、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、香蕉浆、芒果浆、浓缩柠檬汁）、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）、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精（枣香精、草莓香精、蓝莓香精、桃香精、苹果香精、橙香精、菠萝香精、葡萄香精、梨香精、哈密瓜香精、椰子香精、麦芽香精、香蕉香精、芒果香精、柠檬香精、复合水果香精、酸奶香精、奶香精）中的几种，经食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、二次杀菌、包装加工而成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.5 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.7 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.8 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.9 浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、芒果浆、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.11 食品加工用乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.12 复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、单、双硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）应符合 GB 26687 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 枣香精、草莓香精、蓝莓香精、桃香精、苹果香精、橙香精、菠萝香精、葡萄香精、梨香精、哈密瓜香精、椰子香精、麦芽香精、香蕉香精、芒果香精、柠檬香精、复合水果香精、酸奶香精、奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.25 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.27 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.29 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.30 维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 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	
色 泽	乳白色，色泽均匀一致	

气、滋味	枣乳味饮料	具有枣和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	从样品中取出适量被测样品，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。以温开水漱口，品其滋味。
	草莓乳味饮料	具有草莓和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	蓝莓乳味饮料	具有蓝莓和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	桃乳味饮料	具有桃和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	苹果乳味饮料	具有苹果和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	橙乳味饮料	具有甜橙和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	菠萝乳味饮料	具有菠萝和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	葡萄乳味饮料	具有葡萄和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	梨乳味饮料	具有梨和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	哈密瓜乳味饮料	具有哈密瓜和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	椰子乳味饮料	具有椰子和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	麦香乳味饮料	具有麦香和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	香蕉乳味饮料	具有香蕉和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	芒果乳味饮料	具有芒果和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	柠檬乳味饮料	具有柠檬和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
	复合水果乳味饮料	具有复合水果和牛奶的气、滋味，滋味柔和，无异味	
原乳味饮料	具有牛奶特有的气、滋味，滋味柔和，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸（以一分子柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
钙（以Ca计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
铁（以Fe计），mg/kg		10~20	GB 5009.90
锌（以Zn计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
维生素D ₂ ，μg/kg		2~10	GB 5009.82
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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
*霉菌和酵母严于食品安全国家标准GB 7101。 a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、奶粉、白砂糖、果葡糖浆、椰子粉中的几种为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、单、双硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种）、山梨酸钾、聚葡萄糖、低聚木糖、维生素 D₂（麦角钙化醇）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、椰纤果、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、香蕉浆、芒果浆、浓缩柠檬汁）、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）、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精（枣香精、草莓香精、蓝莓香精、桃香精、苹果香精、橙香精、菠萝香精、葡萄香精、梨香精、哈密瓜香精、椰子香精、麦芽香精、香蕉香精、芒果香精、柠檬香精、复合水果香精、酸奶香精、奶香精）中的几种，经食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、二次杀菌、包装加工而成的。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河花花牛乳业有限公司