



410504S-2019



河南大咖食品有限公司企业标准

Q/HDS 0010S-2019

调味乳饮料

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

河南大咖食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南大咖食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南大咖食品有限公司。

本标准主要起草人：张红超、孙晓莉、赵子霖、陈绍峰。

H N

Q B

调味乳饮料

1 范围

本标准规定了调味乳饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、乳粉为主要原料，添加棕榈油、棕榈仁油、椰子油、葵花籽油、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、人造黄油、黄油、脱脂调制乳、鸡蛋粉、山楂粉、芝士粉、橙粉、黑芝麻糊、大麦若叶、木瓜粉、蛋黄粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、可可粉、抹茶粉、咖啡粉、椰浆、椰浆粉、魔芋粉、木薯粉、麦芽提取物、咖啡液、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆、浓缩罗汉果汁、山楂浆、哈密瓜浆、葡萄浆、橙子浆、芝麻酱、青瓜浆、枸杞浆、木瓜浆、改性大豆磷脂、可溶性大豆多糖、玉米淀粉、麦芽糊精，食品添加剂【柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、乳酸、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、氯化钾、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠】、焦糖色（普通法）、 β -胡萝卜素、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、海盐、食用盐、食品用香精（巧克力香精、牛奶香精、黄油香精、乳酸菌香精、香蕉香精、抹茶香精、香草香精、酸奶香精、芒果香精、椰子香精、柠檬香精、咖啡香精、提拉米苏香精、玫瑰香精、草莓香精、树莓香精、蜜瓜香精、蓝莓香精、山楂香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蛋黄香精、芝士香精、橙子香精、黑芝麻香精、大麦若叶香精、杨枝甘露香精、青瓜香精、木瓜香精、枸杞香精）中的全部或其中部分，经混料、均质、杀菌、灌装等工艺制成的调味乳饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、椰浆、柠檬浆、浓缩罗汉果汁、山楂浆、哈密瓜浆、葡萄浆、橙子浆、青瓜浆、枸杞浆、木瓜浆、咖啡液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 焦糖色(普通法) 应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 咖啡粉、抹茶粉、芝士粉、木瓜粉、山楂粉、大麦若叶、橙粉、麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻糊应符合 GB 23781 的规定。
- 2.1.17 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.26 蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 木薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 食品用香精(巧克力香精、牛奶香精、黄油香精、乳酸菌香精、香蕉香精、抹茶香精、香草香精、酸奶香精、芒果香精、椰子香精、柠檬香精、咖啡香精、提拉米苏香精、玫瑰香精、草莓香精、树莓香精、蜜瓜香精、蓝莓香精、山楂香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蛋黄香精、芝士香精、橙子香精、黑芝麻香精、大麦若叶香精、杨枝甘露香精、青瓜香精、木瓜香精、枸杞香精) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 稀奶油、奶油(黄油) 和无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.34 人造奶油(人造黄油) 应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1866.173 的规定。
- 2.1.39 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

- 2.1.40 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.44 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.47 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.48 槐豆胶(刺槐豆胶) 应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.51 海盐、食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.52 脱脂调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.53 棕榈仁油应符合 GB/T 18009 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.55 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 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	从样品中取出适量，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	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
总固形物, g/100g	≥ 10	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.6
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^c (以日落黄计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^d (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141

β -胡萝卜素 ^e , g/kg	\leq	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^f [以磷酸根(PO_4^{3-})计], g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^g , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于添加亮蓝的产品；

^b仅适用于添加柠檬黄的产品；

^c仅适用于添加日落黄的产品；

^d仅适用于添加诱惑红的产品；

^e仅适用于添加 β -胡萝卜素的产品；

^f仅适用于添加磷酸盐的产品；

^g仅适用于添加山楂粉、山楂浆的产品；

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	100	1000	GB 4789.10第二法
*霉菌, CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq	10				GB 4789.15

注 1: 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 GB14881 和 GB 12695 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相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味乳饮料是以生活饮用水、白砂糖、乳粉为主要原料，添加棕榈油、棕榈仁油、椰子油、葵花籽油、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、人造黄油、黄油、脱脂调制乳、鸡蛋粉、山楂粉、芝士粉、橙粉、黑芝麻糊、大麦若叶、木瓜粉、蛋黄粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、可可粉、抹茶粉、咖啡粉、椰浆、椰浆粉、魔芋粉、木薯粉、麦芽提取物、咖啡液、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆、浓缩罗汉果汁、山楂浆、哈密瓜浆、葡萄浆、橙子浆、芝麻酱、青瓜浆、枸杞浆、木瓜浆、改性大豆磷脂、可溶性大豆多糖、玉米淀粉、麦芽糊精，食品添加剂【柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L(+)-酒石酸、乳酸、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、氯化钾、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠】、焦糖色（普通法）、β-胡萝卜素、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、海盐、食用盐、食品用香精（巧克力香精、牛奶香精、黄油香精、乳酸菌香精、香蕉香精、抹茶香精、香草香精、酸奶香精、芒果香精、椰子香精、柠檬香精、咖啡香精、提拉米苏香精、玫瑰香精、草莓香精、树莓香精、蜜瓜香精、蓝莓香精、山楂香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蛋黄香精、芝士香精、橙子香精、黑芝麻香精、大麦若叶香精、杨枝甘露香精、青瓜香精、木瓜香精、枸杞香精）中的全部或其中部分，经混料、均质、杀菌、灌装等工艺制成的调味乳饮料。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 7101 《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南大咖食品有限公司