



410983S-2019



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LGS 0006S-2019

---

# 乳味饮料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

---

洛阳龙门广贸食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：乔秋华。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、二级反渗透）、白砂糖、浓缩青梅汁、发酵果蔬原浆（山楂、柿子、干制大枣或新鲜大枣、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜、白砂糖、酵母、聚葡萄糖中的多种，见附录 A）、香蕉浆、全脂奶粉中的多种为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乳酸链球菌素、诱惑红、柠檬黄、牛奶香精、酵素香精、蓝莓香精中的多种，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

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.4 浓缩青梅汁、香蕉浆应符合GB 17325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 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.13 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.16 牛奶香精、酵素香精、蓝莓香精应符合GB 30616的规定。

- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 发酵果蔬原浆应符合 Q/XTS0004S 的规定, 见附录 A。

## 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	呈均细腻的乳浊液, 允许有少量沉淀, 无异味, 无析水、分层现象	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一烧杯中, 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 香气协调柔和, 酸甜适口, 味感纯正, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量沉淀	

## 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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0 GB/T 12143
pH值		3.0~5.0 GB 5009.237
蛋白质, g/100mL	≥	0.5 GB 5009.5
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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
诱惑红, g/kg	≤	0.1 SN/T 1743或 GB 5009.141
柠檬黄, g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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, CFU/25 mL	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。 *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 JJF1070 规定。

## 2.6 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; 污染物残留限量应符合 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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、蛋白质、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。



413036S-2017



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0004S-2017

---

# 果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮 品）

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

新乡市天界山生物科技有限公司 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》编写。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

H N

Q B

— —

## 果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）

### 1 范围

本标准规定了果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂、柿子、大枣（干制大枣或新鲜大枣）、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓或白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜中的多种为原料经清洗、筛选、整理、打浆添加白砂糖、酵母发酵、过滤、加入聚葡萄糖调配、杀菌、灌装、包装中的几种加工而成的果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 或应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

的规定。

2.1.3 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 大枣（干制大枣或新鲜大枣）应符合 GB/T 5835 或 GB/T22345 的规定。

2.1.7 水果（山楂、柿子、葡萄、菠萝、香蕉、草莓）、蔬菜（白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜）应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

#### 2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	均匀液态，允许有少许沉淀	取样品 25ml，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 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	
可溶性固形物 (20℃, 按折光计), %	≥	1.0	GB/T 12143
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 3009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 3009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/L	≤	10	GB 3009.185
pH		2.5-4.5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237

<sup>a</sup> 仅适用于水果酵素饮品(发酵型水果饮料)。

## 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 <sup>a</sup> 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

\*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7001 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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 的规定

## 2.7 其他要求

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, 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为感官、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）是以山楂、柿子、大枣（干制大枣或新鲜大枣）、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓或白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜中的多种为原料经清洗、筛选、整理、打浆添加白砂糖、酵母发酵、过滤、加入聚葡萄糖调配、杀菌、灌装、包装中的几种加工而成。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》的规定，参照 GB7101《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的依据。

本品属于果蔬汁饮料。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市天界山生物科技有限公司

## 编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经粗滤、二级反渗透）、白砂糖、浓缩青梅汁、发酵果蔬原浆（山楂、柿子、干制大枣或新鲜大枣、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜、白砂糖、酵母、聚葡萄糖中的多种，见附录 A）、香蕉浆、全脂奶粉中的多种为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乳酸链球菌素、诱惑红、柠檬黄、牛奶香精、酵素香精、蓝莓香精中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的。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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

洛阳龙门广贸食品有限公司