



410754S-2019



济源市博牛饮品有限公司企业标准

Q/JBY 0008S-2019

乳味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

济源市博牛饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由济源市博牛饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国平、赵学超。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以生活饮用水为水源（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化），辅以白砂糖、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）、全脂奶粉或脱脂奶粉、浓缩苹果汁、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、乳酸、柠檬酸、食用香精（核桃香精、花生香精、苹果香精、草莓香精、牛奶香精、红枣香精、香蕉香精），经调配、高温瞬时灭菌、灌装而成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原料及辅料

- 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 GB13104 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 食用香精（核桃香精、花生香精、苹果香精、草莓香精、牛奶香精、红枣香精、香蕉香精）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	成均匀细腻的乳浊状，无异物，无析水、分层现象	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色	
气 味	具有核桃、花生、苹果、草莓、红枣、香蕉、牛奶、鲜果蔬之香气及奶香气，香气协调柔和，无异味	

滋 味	酸甜适口，味感纯正，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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）/（%）	≤ 4.5	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100mL）	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.0~4.0	GB 5009.237
蛋白质/（%）	≥ 0.05	GB 5009.5
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜/（g/ kg）	≤ 0.6	GB5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/ kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌* /（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母* /（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15

注：*霉菌、酵母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 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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水为水源（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化），辅以白砂糖、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）、全脂奶粉或脱脂奶粉、浓缩苹果汁、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、乳酸、柠檬酸、食用香精（核桃香精、花生香精、苹果香精、草莓香精、牛奶香精、红枣香精、香蕉香精），经调配、高温瞬时灭菌、灌装而成的乳味饮料。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》制定此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、运输和贮存等。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

济源市博牛饮品有限公司