



411127S-2019



河南益和源饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0010S-2019

果味乳味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南益和源饮品有限公司 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》规定编写。

本标准由河南益和源饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南益和源饮品有限公司。

本标准主要起草人：赵明山、职丹、商亚杰、赵珊珊。

H N

Q B

果味乳味饮料

1 范围

本标准规定了果味乳味饮料的分类、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为水源（经石英砂过滤、活性炭吸附、树脂交换、反渗透工艺处理），辅以浓缩果汁（浆）（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩椰浆、浓缩芒果浆、浓缩木瓜浆、浓缩香蕉浆）、白砂糖、脱脂奶粉、全脂奶粉、果葡糖浆、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、结冷胶、果胶、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、琼脂、单，双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、食用香精（椰子香精、芒果香精、香蕉香精、草莓香精、香草香精、蓝莓香精、葡萄香精、蜜桃香精、乳酸菌香精）、食品用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝）中的一种或多种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口加工而成的果味乳味饮料。

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 浓缩果汁（浆）（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩椰浆、浓缩芒果浆、浓缩木瓜浆、浓缩香蕉浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 脱脂奶粉/全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.18 琼脂（琼胶）应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.22 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.29 食品用香精（椰子香精、芒果香精、香蕉香精、草莓香精、香草香精、蓝莓香精、葡萄香精、蜜桃香精、乳酸菌香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 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	呈均匀细腻的乳浊状，允许有少量沉淀，无异物，无析水、分层现象	从样品中取出 50mL，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	乳白色或具有与品名相符的鲜果（蔬）汁色泽	
气 味	具有近似该品种鲜果蔬之香气及奶香气，香气协调柔和	
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
pH 值	2.5~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/100mL \geq	0.1	GB/T 12456
蛋白质，% \geq	0.05	GB 5009.5
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg \leq	0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠，g/kg \leq	0.03	GB 5009.278
阿斯巴甜，g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg \leq	0.4	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， μ g/kg \leq	20	GB 5009.185
柠檬黄，g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/kg \leq	0.1	GB 5009.141

亮蓝, g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
注: ^a 展青霉素仅适合于添加浓缩苹果汁的产品。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定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
样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 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指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的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

2.7 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

果味乳味饮料是以生活饮用水为水源（经石英砂过滤、活性炭吸附、树脂交换、反渗透工艺处理），辅以浓缩果汁（浆）（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩椰浆、浓缩芒果浆、浓缩木瓜浆、浓缩香蕉浆）、白砂糖、脱脂奶粉、全脂奶粉、果葡糖浆、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、羧甲基纤维素钠、结冷胶、果胶、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、琼脂、单，双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、食用香精（椰子香精、芒果香精、香蕉香精、草莓香精、香草香精、蓝莓香精、葡萄香精、蜜桃香精、乳酸菌香精）、食品用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝）中的一种或多种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口加工而成的果味乳味饮料。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。

河南益和源饮品有限公司