



411142S-2019



商丘华晨食品有限公司企业标准

Q/SHS 0003S-2019

---

# 乳味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

---

商丘华晨食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由商丘华晨食品有限公司提出。

本标准由商丘华晨食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王秀勤。

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）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩苹果清汁、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、葡萄糖酸钙、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、着色剂（柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝）、食品用香精（红枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、甜橙香精、葡萄香精、荔枝香精、西番莲香精、石榴香精、猕猴桃香精、山楂香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、炭烧香精、酸奶香精、乳香精、乳酸香精、复合水果香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.22 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.23 红枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、甜橙香精、葡萄香精、荔枝香精、西番莲香精、石榴香精、猕猴桃香精、山楂香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、炭烧香精、酸奶香精、乳香精、乳酸香精、复合水果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963和GB 17325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	取出适量样品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味,酸甜适口,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

## 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
pH值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
总酸(以一分子水柠檬酸计), g/100mL	0.1~0.6	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾, g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)(甜蜜素), g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品 ≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.25	GB 22255
钙(以 Ca 计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸钙的产品 ≤ 160~1350	GB 5009.92
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141

亮蓝 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
日落黄 <sup>d</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
备注: (1) a该指标仅适用于添加柠檬黄的乳味饮料。 (2) b该指标仅适用于添加诱惑红的乳味饮料。 (3) c该指标仅适用于添加亮蓝的乳味饮料。 (4) d该指标仅适用于添加日落黄的乳味饮料。 (5) e该指标仅适用于添加浓缩苹果清汁的产品。 (6) 相同色泽着色剂在混合使用时,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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a采样方案应符合GB 4789.1和GB 4789.21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

生产加工过程卫生要求应符合GB 12695和GB 14881相关规定。

## 2.7 其它卫生要求

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;食品营养强化剂应使用符合GB 14880的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩苹果清汁、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、葡萄糖酸钙、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、着色剂（柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝）、食品用香精（红枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、甜橙香精、葡萄香精、荔枝香精、西番莲香精、石榴香精、猕猴桃香精、山楂香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、炭烧香精、酸奶香精、乳香精、乳酸香精、复合水果香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，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指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

商丘华晨食品有限公司