



410552S-2026



河南雨康饮品有限公司企业标准

Q/HYK0002S-2026

# 乳味饮料

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

河南雨康饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南雨康饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵龙山。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、奶粉为原料，添加白砂糖、添加坚果/籽果仁【核桃仁、花生仁、杏仁、松籽仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）】或其酱、大豆（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或黄豆酱中的一种或几种，复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶）、L-乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、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）、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经调配、均质、超高温瞬间灭菌、灌装、封口加工而成的乳味饮料。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 奶粉应符合 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 坚果/籽果仁或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.7 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 L-乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	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。
气、滋味	具有本品特有的气、滋味、无异味	
性状	均匀混浊液体	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
蛋白质, %	≥	0.05	GB 5009.5
总酸（以一分子柠檬酸计），%	≥	0.05	GB 12456
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
钙 <sup>b</sup> ，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
注：*本项目指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。 a 指标适用于添加苹果汁的产品检验。 b 指标适用于添加 L-乳酸钙的产品检验。			

### 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 注 2: n 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 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。					

### 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

## 3 检验

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

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、奶粉为原料，添加白砂糖、添加坚果/籽果仁【核桃仁、花生仁、杏仁、松籽仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）】或其酱、大豆（经清洗、打浆、过滤、煮浆）或黄豆酱中的一种或几种，复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶）、L-乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、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）、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经调配、均质、超高温瞬间灭菌、灌装、封口加工而成的乳味饮料。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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南雨康饮品有限公司