



412840S-2017



濮阳市皇哺牛奶有限公司企业标准

Q/PHB 0002S-2017

乳味饮料

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

濮阳市皇哺牛奶有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由濮阳市皇哺牛奶有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市皇哺牛奶有限公司。

本标准主要起草人：王健，丁志兵，张珊珊。

本标准自实施之日起代替Q/PHB 0002S-2015。

本标准与Q/PHB 0002S-2015相比，主要变化如下：

- 本标准修改了部分使用的原料；
- 增加了奇异果、核桃、紫玉米、香蕉四种口味；
- 修改了阿斯巴甜、山梨酸钾的指标；
- 删除了苯甲酸钠；
- 修改了微生物指标；
- 修改了产品保质期；
- 更新了部分食品安全国家标准。

PHB
QB

乳味饮料

1 范围

本标准规定了乳味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水（经砂滤、碳滤、精滤和反渗透）、生牛乳（或发酵乳）、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、果葡糖浆、葡萄糖、羧甲基纤维素钠、果胶、卡拉胶、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精（苹果香精、草莓香精、橙味香精、蓝莓香精、葡萄香精、水蜜桃香精、哈密瓜香精、菠萝香精、红枣香精、奇异果香精、核桃香精、紫玉米香精、香蕉香精、原味香精）中的几种为原料，经调配、均质、杀菌、灌装等工序而生产的乳味饮料产品。

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 生牛乳应符合GB 19301的规定。
- 2.1.3 发酵乳应符合GB 19302的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37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 三氯蔗糖应符合GB 25531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 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.16 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.17 卡拉胶符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.18 黄原胶符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.20 食品用香精（苹果香精、草莓香精、橙味香精、蓝莓香精、葡萄香精、水蜜桃香精、哈密瓜香精、菠萝香精、红枣香精、奇异果香精、核桃香精、紫玉米香精、香蕉香精、原味香精）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	试验方法
性 状		液 体	从样品中取出一个单体，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	苹果乳味饮料	乳白色或浅绿色	
	草莓乳味饮料	乳白色	
	橙味乳味饮料	乳白色或微黄色	
	蓝莓乳味饮料	乳白色	
	葡萄乳味饮料	乳白色	
	水蜜桃乳味饮料	乳白色	
	哈密瓜乳味饮料	乳白色	
	菠萝乳味饮料	乳白色或微黄色	
	红枣乳味饮料	乳白色	
	奇异果乳味饮料	乳白色	
	核桃乳味饮料	乳白色	
	紫玉米乳味饮料	乳白色	
	香蕉乳味饮料	乳白色	
气 味、 滋 味	苹果乳味饮料	具有苹果香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	草莓乳味饮料	具有草莓香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	橙味乳味饮料	具有橙味香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	蓝莓乳味饮料	具有蓝莓香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	葡萄乳味饮料	具有葡萄香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	水蜜桃乳味饮料	具有水蜜桃香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	哈密瓜乳味饮料	具有哈密瓜香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	菠萝乳味饮料	具有菠萝香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	红枣乳味饮料	具有红枣香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	奇异果乳味饮料	具有奇异果香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	核桃乳味饮料	具有核桃香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	紫玉米乳味饮料	具有紫玉米香气，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
香蕉乳味饮料	具有香蕉香气，滋味柔和，酸甜适口，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
pH值	2.5-5.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法)%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铜(以Cu计), mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.13
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	10	GB 5009.34

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 ^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
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	0	0	—	GB 4789.10
霉菌*, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
* 该指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

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

食品生产加工过程应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合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

出厂检验项目包括感官、pH 值、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（经砂滤、碳滤、精滤和反渗透）、生牛乳（或发酵乳）、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、果葡糖浆、葡萄糖、羧甲基纤维素钠、果胶、卡拉胶、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精（苹果香精、草莓香精、橙味香精、蓝莓香精、葡萄香精、水蜜桃香精、哈密瓜香精、菠萝香精、红枣香精、奇异果香精、核桃香精、紫玉米香精、香蕉香精、原味香精）中的几种为原料，经调配、均质、杀菌、灌装等工序而生产的乳味饮料产品。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》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。

本标准中的霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

濮阳市皇哺牛奶有限公司
2017年10月31日