



412958S-2017



郑州市强民乳业有限公司企业标准

Q/ZQR 0006S-2017

发酵型乳味饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

郑州市强民乳业有限公司 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（郑州市强民乳业有限公司）提出。
本标准起草单位：郑州市强民乳业有限公司。
本标准主要起草人：李福贵。

H N

Q B

发酵型乳味饮料

1 范围

本标准规定了发酵型乳味饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、乳粉（经保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌发酵）、乳清蛋白粉、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩雪桃汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁）其中的几种为主要原料，添加压缩椰果、白砂糖、果葡糖浆、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、发酵型酸奶香精、酸奶香精、牛奶香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、百香果香精、雪桃香精、红枣香精、蓝莓香精、香蕉香精、山楂香精、菠萝香精、猕猴桃香精、椰子香精、核桃香精、花生香精、豆浆香精中的几种，经混合、均质、瞬时杀菌、灌装、杀菌工序制成的可直接饮用蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的发酵型乳味饮料。

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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁、浓缩雪桃汁、浓缩红枣汁、香蕉汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 压缩椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 发酵型酸奶香精、酸奶香精、牛奶香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、椰子香精、雪桃香

精、红枣香精、蓝莓香精、香蕉香精、山楂香精、菠萝香精、百香果香精、猕猴桃香精、核桃香精、花生香精、豆浆香精应符合 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	均匀一致的液体	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	应具有产品相应的色泽, 且均匀一致	
气味	应具有产品相应的清香气味, 无异味	
滋味	应具有产品相应的滋味, 酸甜可口, 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质, 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
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
可溶性固形物/(20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸/(以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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
展青霉素 a, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
铅, (以 Pb 计) mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
砷, (以 As 计) mg/L	≤ 0.01	GB 5009.11

a: 仅适用于苹果发酵型乳味饮料、山楂发酵型乳味饮料。

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	1	100	1000	GB 4789.10
*霉菌, CFU/ml	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/ml	≤	15			GB 4789.15

注*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101。
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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、总酸、可溶性固形物、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

发酵型乳味饮料以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、乳粉（经保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌发酵）、乳清蛋白粉、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩雪桃汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁）其中的几种为主要原料，添加压缩椰果、白砂糖、果葡糖浆、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、发酵型酸奶香精、酸奶香精、牛奶香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、百香果香精、雪桃香精、红枣香精、蓝莓香精、香蕉香精、山楂香精、菠萝香精、猕猴桃香精、椰子香精、核桃香精、花生香精、豆浆香精中的几种，经混合、均质、瞬时杀菌、灌装、杀菌工序制成的可直接饮用蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的发酵型乳味饮料。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》的要求制定，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。

郑州市强民乳业有限公司

2017年11月8日

Q B