



412980S-2017



济源市玉川饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0006S-2017

乳味饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

济源市玉川饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准代替 Q/JYY0006S-2014《乳味饮料》。

本标准与 Q/JYY0006S-2014《乳味饮料》相比，主要变化如下：

——增加了产品分类；

本标准由济源市玉川饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑长征。

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、试验方法、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源水（经二级反渗透、过滤）、奶粉为原料，辅以白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、食用香精（牛奶香精、苹果香精、蜜桃香精、蓝莓香精、香蕉香精、花生香精、核桃香精、红枣香精、枸杞香精、椰子香精、芒果香精、木瓜香精、菠萝香精、猕猴桃香精）中的几种，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装加工而成的乳味饮料。

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 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 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 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.17 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。

2.1.19 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。

2.1.20 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。

2.1.21 牛奶香精、苹果香精、蜜桃香精、蓝莓香精、香蕉香精、花生香精、核桃香精、红枣香精、枸杞香精、椰子香精、芒果香精、菠萝香精、猕猴桃香精、木瓜香精应符合 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
性 状		液体，汁液均匀一致	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽		白色至乳白色	
气 味	苹果味乳味饮料	有牛奶和苹果的清香气味，无异味	
	蜜桃味乳味饮料	有牛奶和蜜桃的清香气味，无异味	
	蓝莓味乳味饮料	有牛奶和蓝莓的清香气味，无异味	
	香蕉味乳味饮料	有牛奶和香蕉的清香气味，无异味	
	花生味乳味饮料	有牛奶和花生的清香气味，无异味	
	核桃味乳味饮料	有牛奶和核桃的清香气味，无异味	
	红枣味乳味饮料	有牛奶和红枣的清香气味，无异味	
	枸杞味乳味饮料	有牛奶和枸杞的清香气味，无异味	
	椰子味乳味饮料	有牛奶和椰子的清香气味，无异味	
	芒果味乳味饮料	有牛奶和芒果的清香气味，无异味	
	菠萝味乳味饮料	有牛奶和菠萝的清香气味，无异味	
	猕猴桃味乳味饮料	有牛奶和猕猴桃的清香气味，无异味	
	木瓜味乳味饮料	有牛奶和木瓜的清香气味，无异味	
滋 味	苹果味乳味饮料	具有牛奶和苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	蜜桃味乳味饮料	具有牛奶和蜜桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	蓝莓味乳味饮料	具有牛奶和蓝莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	香蕉味乳味饮料	具有牛奶和香蕉应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	花生味乳味饮料	具有牛奶和花生应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	核桃味乳味饮料	具有牛奶和核桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	红枣味乳味饮料	具有牛奶和红枣应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	枸杞味乳味饮料	具有牛奶和枸杞应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	椰子味乳味饮料	具有牛奶和椰子应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	芒果味乳味饮料	具有牛奶和芒果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	菠萝味乳味饮料	具有牛奶和菠萝应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	

	猕猴桃味乳味饮料	具有牛奶和猕猴桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	木瓜味乳味饮料	具有牛奶和木瓜应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.05	GB/T 12456
pH 值		3.0-5.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.3	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.87
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
注: a 仅适用于添加有柠檬黄的饮料; b 仅适用于添加有日落黄的饮料; c 仅适用于添加有诱惑红的饮料			
相同色泽着色剂、同一功能防腐剂、在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

* 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

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。

3 检验

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

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水为源水（经二级反渗透、过滤）、奶粉为原料，辅以白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、食用香精（牛奶香精、苹果香精、蜜桃香精、蓝莓香精、香蕉香精、花生香精、核桃香精、红枣香精、枸杞香精、椰子香精、芒果香精、木瓜香精、菠萝香精、猕猴桃香精）中的几种，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装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》的规定，参照 GB 11673《含乳饮料卫生标准》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定和要求来制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

济源市玉川饮品有限公司

2017年11月13日