



413165S-2017



河南九宏食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2017

奶味饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

河南九宏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南九宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴志华

H N

Q B

奶味饮料

1 范围

本标准规定了奶味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，辅以全脂奶粉、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、食用香精（乳味香精、草莓味香精、红枣味香精、花生味香精、核桃味香精、香蕉味香精、苹果味香精）中的几种，经调配、超高温瞬时灭菌，高温灌装制成的奶味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳味香精、草莓味香精、红枣味香精、花生味香精、核桃味香精、香蕉味香精、苹果味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 全脂乳粉应符合 GB 19644 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求		检测方法
性状	液体，浓度均匀一致		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
色 泽	奶味饮料	无色至乳白色，色泽均匀一致	
	草莓味奶味饮料	无色至红褐色，色泽均匀一致	

	红枣味奶味饮料	无色至红褐色，色泽均匀一致	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
	花生味奶味饮料	无色至淡浅黄色，色泽均匀一致	
	核桃味奶味饮料	无色至淡浅黄色，色泽均匀一致	
	香蕉味奶味饮料	无色至淡浅黄色，色泽均匀一致	
	苹果味奶味饮料	无色至淡黄色，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有与品名相符合的混合香气，味感协调、柔和，酸甜适口，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置后允许有少量沉淀		

2.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），% \geq	0.5	GB/T 12143
pH	2.0~5.0	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），（g/L）	1.0~4.5	GB/T 12456
铅（以Pb计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L \leq	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/L \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L \leq	0.025	GB 5009.35
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L \leq	0.6	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L \leq	0.3	GB/T 5009.140

注：a 适用于添加柠檬黄的产品；b 适用于添加日落黄的产品。

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） \leq	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） \leq	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 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH值、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

奶味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，辅以全脂奶粉、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、食用香精（乳味香精、草莓味香精、红枣味香精、花生味香精、核桃味香精、香蕉味香精、苹果味香精）中的几种，经调配、超高温瞬时灭菌，高温灌装制成的奶味饮料。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/T 10789 《饮料通则》和 GB/T 21732 《含乳饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了奶味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南九宏食品有限公司