



412864S-2017



济源市能力源生物饮品有限公司企业标准

Q/JNL 0002S-2017

乳味饮料

2017-12-04 发布

2017-12-04 实施

济源市能力源生物饮品有限公司 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》编写。

本标准由济源市能力源生物饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝志明、陈会涛。

本标准代替了 Q/JNL 0002S-2014，相比较不同点如下：

- 更新了原料的执行标准及产品理化指标的检测方法；
- 增加了食品原料，完善了产品描述；

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、浓缩苹果汁、食用盐中的几种或者多种为原料、并添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、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）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食品用香精（水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、苹果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、牛奶味香精）中的几种或多种为原料，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口包装而制成的乳味饮料。

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 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB /T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.17 食品用香精（水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、苹果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、牛奶味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	从样品中取出 1 瓶, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥ 0.1	GB 12456
pH值	3.0~6.5	GB 5009.237
蛋白质, %	≥ 0.05	GB 5009.5
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, 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
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	仅限只添加山梨酸钾一种防腐剂的产品	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾、乳酸链球菌素的产品	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^b , mg/kg	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注: a、展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品; b、仅适用于金属罐装饮料; 同一功能的防腐剂混合使用时, 各自用量占其最大用量比例之和不应超过 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，/25mL	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； ※该项指标严于国家标准。					

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；食品中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、蛋白质含量、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

乳味饮料是本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、浓缩苹果清汁中的几种或者多种为原料、并添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、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）、三氯蔗糖、碳酸氢钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食品用香精（水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、苹果味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、牛奶味香精）中的几种或多种为原料，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口包装而制成的乳味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标值严于 GB 7101 的规定。

济源市能力源生物饮品有限公司

2017年11月6日