



411459S-2017



济源市大雄鹰饮品有限公司企业标准

Q/JDY 0002S-2017

乳味饮料

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

济源市大雄鹰饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由济源市大雄鹰饮品有限公司提出。

本标准由济源市大雄鹰饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：李鹏飞、李贞建。

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。

本标准适用于以生产用水（井水经过滤、一级反渗透）、乳粉、浓缩苹果清汁、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄）、柠檬酸、苹果酸、乳酸、枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 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 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540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 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定
- 2.1.14 枣香精、草莓香精、核桃香精、苹果香精、花生香精、香蕉香精应符合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
色泽、气味、	原味乳味饮料：乳白色，具有乳的清香气味，酸甜适口，无异味	50ml，倒入一洁
滋味	枣味乳味饮料：乳白色，具有枣的芳香气味，酸甜适口，无异味	净烧杯中，自然

	草莓味乳味饮料：乳白色，具有草莓的芳香气味，酸甜适口，无异味	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
	核桃味乳味饮料：乳白色，具有核桃的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	苹果味乳味饮料：乳白色，具有苹果的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	花生味乳味饮料：乳白色，具有具有花生的芳香气味，酸甜适口，无异味	
	香蕉味乳味饮料：淡黄色，具有香蕉的芳香气味，酸甜适口，无异味	
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
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100ml）	0.15-0.6	GB/T 12456
蛋白质/（%）	≥ 0.1	GB 5009.5
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄/（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
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，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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

生产加工过程卫生要求应符合GB 12695相关规定。

2.7 其它卫生要求

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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

乳味饮料以生产用水（井水经过滤、一级反渗透）、乳粉、浓缩苹果清汁、白砂糖、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄）、柠檬酸、苹果酸、乳酸、枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 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》要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

济源市大雄鹰饮品有限公司

2017年06月06日