



410413S-2018



孟州市粒汁健饮品有限公司企业标准

Q/MLY 0003S-2018

---

# 乳味饮料

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

---

孟州市粒汁健饮品有限公司 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。

本标准由孟州市粒汁健饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘夏。

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（经过滤、反渗透）、乳粉、白砂糖、发酵果浆【发酵香蕉浆（香蕉浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵椰子浆（椰子汁、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵红枣浆（红枣汁、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵木瓜浆（木瓜浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵芒果浆（芒果浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵桃浆（桃浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、香兰素、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食品用香精（奶味香精、香蕉味香精、椰子味香精、红枣味香精、木瓜味香精、芒果味香精、桃味香精）中的多种为原料，经调配、混合、均质、灭菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 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 发酵果浆【发酵香蕉浆（香蕉浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵椰子浆（椰子汁、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵红枣浆（红枣汁、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵木瓜浆（木瓜浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵芒果浆（芒果浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵桃浆（桃浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）】应符合 GB/T 31121 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.19 食品用香精（奶味香精、香蕉味香精、椰子味香精、红枣味香精、木瓜味香精、芒果味香精、桃味香精）应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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 份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

## 2.3 理化要求

理化要求应符合表 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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸，g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5-5.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	适用于添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
日落黄(以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	适用于同时添加诱惑红的饮料	≤	0.1	GB 5009.141
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

<sup>a</sup> 仅限于金属罐装。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
\*霉菌和酵母的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH值、菌落总数、大肠菌群。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（经过滤、反渗透）、乳粉、白砂糖、发酵果浆【发酵香蕉浆（香蕉浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵椰子浆（椰子汁、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵红枣浆（红枣汁、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵木瓜浆（木瓜浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵芒果浆（芒果浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）、发酵桃浆（桃浆、水、嗜热链球菌、植物乳杆菌）】、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、香兰素、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食品用香精（奶味香精、香蕉味香精、椰子味香精、红枣味香精、木瓜味香精、芒果味香精、桃味香精）中的多种为原料，经调配、混合、均质、灭菌、灌装、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》的有关规定，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依据。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

孟州市粒汁健饮品有限公司

