



410758S-2018



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2018

---

# 乳味饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

---

河南叮当牛食品有限公司 发布

## 前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全

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（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、全脂奶粉、白砂糖、椰子浆、果葡糖浆、蜂蜜为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁）、稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠）、椰纤果、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾（或不添加）、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）、食用香精（牛奶香精、乳酸味香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精、桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、柠檬香精、葡萄香精），经发酵（或不发酵）、稀释、调配、过滤、超高温瞬时灭菌、无菌灌装（或灌装、高温灭菌）而制成的乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定；浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.19 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.20 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.21 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 食品用香精（牛奶香精、乳酸味香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精、桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、柠檬香精、葡萄香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.26 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.27 椰子浆应符合 DB46/T 107 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		检测方法
性状	液体，均匀一致。		从样品中取出 50ml，倒入一洁净烧杯中，自然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。
色泽	原味乳味饮料	呈乳白色。	
	草莓乳味饮料	呈乳白色，略带淡粉色。	
	黄桃乳味饮料	呈乳白色。	
	红枣乳味饮料	呈乳白色，略带红褐色。	
	红枣枸杞乳味饮料	呈乳白色，略带红褐色。	
	香蕉乳味饮料	呈乳白色，略带浅黄色。	
	椰汁乳味饮料	呈乳白色。	
	蓝莓乳味饮料	呈乳白色，略带浅蓝色。	
	哈密瓜乳味饮料	呈乳白色。	
	葡萄乳味饮料	呈乳白色。	
	乳酸菌乳味饮料（原味）	呈乳白色。	
	乳酸菌乳味饮料（草莓味）	呈乳白色，略带淡粉色。	
	乳酸菌乳味饮料（葡萄味）	呈乳白色。	
乳酸菌乳味饮料（蓝莓味）	呈乳白色，略带浅蓝色。		
气、滋味	原味乳味饮料	具有牛奶和柠檬的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	草莓乳味饮料	具有牛奶和草莓的混合气味，酸甜适口，无异味。	

	黄桃乳味饮料	具有牛奶和黄桃的混合气味，酸甜适口，无异味。
	红枣乳味饮料	具有牛奶和红枣的混合气味，酸甜适口，无异味。
	红枣枸杞乳味饮料	具有牛奶和红枣、枸杞的混合气味，酸甜适口，无异味。
	香蕉乳味饮料	具有牛奶和香蕉的混合气味，香甜适口，无异味。
	椰汁乳味饮料	具有牛奶和椰子的混合气味，酸甜适口，无异味。
	蓝莓乳味饮料	具有牛奶和蓝莓的混合气味，酸甜适口，无异味。
	哈密瓜乳味饮料	具有牛奶和哈密瓜的混合气味，酸甜适口，无异味。
	葡萄乳味饮料	具有牛奶和葡萄的混合气味，酸甜适口，无异味。
	乳酸菌乳味饮料（原味）	具有酸牛奶的气味，酸甜适口，无异味。
	乳酸菌乳味饮料（草莓味）	具有酸牛奶和草莓的混合气味，酸甜适口，无异味。
	乳酸菌乳味饮料（葡萄味）	具有酸牛奶和葡萄的混合气味，酸甜适口，无异味。
	乳酸菌乳味饮料（蓝莓味）	具有酸牛奶和蓝莓的混合气味，酸甜适口，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀。	

### 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		检测方法
		香蕉乳味饮料 椰汁乳味饮料	其它乳味饮料	
蛋白质，%	≥	0.2		GB 5009.5
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0		GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	-	0.1	GB/T 12456
pH		6.5-7.5	3.8-4.2	GB/T 5750.4
总砷(以 As 计),mg/L	≤	0.2		GB 5009.11
铅(以 Pb 计) ,mg/L	≤	0.2		GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L	≤	0.65		GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	≤	0.25		GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤	0.2		GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤	0.25		GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤	0.5		GB 5009.28
二氧化硫残留量, mg/L	≤	10		GB 5009.34

展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu\text{g/L}$	$\leq$	10	GB 5009.185
注: a: 添加苹果汁的产品检测此项。			

## 2.4 微生物指标

### 2.4.1 非无菌罐装产品微生物指标应符合表3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	$10^2$	$10^4$	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 $\leq$	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15

带“\*”的指标要求严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

a: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行

2.4.2 无菌灌装产品应符合商业无菌要求, 其检测方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

## 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

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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、净含量及允许短缺量、蛋白质、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。无菌灌装产品按商业无菌检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、全脂奶粉、白砂糖、椰子浆、果葡糖浆、蜂蜜为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁）、稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠）、椰纤果、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾（或不添加）、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌）、食用香精（牛奶香精、乳酸味香精、草莓香精、红枣香精、枸杞香精、香蕉香精、椰子香精、桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、柠檬香精、葡萄香精），经发酵（或不发酵）、稀释、调配、过滤、超高温瞬时灭菌、无菌灌装（或灌装、高温灭菌）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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写，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、酵母菌的指标要求严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南叮当牛食品有限公司

QB