



410856S-2018



富兰格生物工程（开封）有限公司企业标准

Q/FSGK 0004S-2018

奶味饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

富兰格生物工程（开封）有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由富兰格生物工程（开封）有限公司提出并起草。

本标准起草人：李歆雁、宋振海。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水为源水（经石英砂过滤、中空纤维精滤）、花生仁（经烘炒、脱红衣、研磨成浆）、核桃仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）、全脂奶粉中的几种为原料、辅以白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）三氯蔗糖（蔗糖素）羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬酸钠、食用香精（奶味香精、花生香精、核桃香精、麦香香精、红枣香精）中的几种混合，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌加工而成。

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 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 奶味香精、花生香精、核桃香精、麦香香精、红枣香精应符合 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		均匀的乳浊液	从样品中取出1罐（袋、瓶、盒、杯），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	花生奶味饮料	乳白色	
	核桃奶味饮料	乳白色	
	麦香奶味饮料	乳白色	
	红枣奶味饮料	乳白色	
气味	花生奶味饮料	具有花生和牛奶的芳香气味，无异味	
	核桃奶味饮料	具有核桃和牛奶的芳香气味，无异味	
	麦香奶味饮料	具有麦香和牛奶的芳香气味，无异味	
	红枣奶味饮料	具有红枣和牛奶的芳香气味，无异味	
滋味	花生奶味饮料	具有花生和牛奶的滋味，味微甜	
	核桃奶味饮料	具有核桃和牛奶的滋味，味微甜	
	麦香奶味饮料	具有麦香和牛奶的滋味，味微甜	

	红枣奶味饮料	具有红枣和牛奶的滋味，味微甜	
	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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
蛋白质，%	≥	0.2	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜（以Cu计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/L	≤	5.0	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素），g/L	≤	0.25	GB 22255
锌、铜、铁总和，（仅适用于金属罐装的检测）mg/kg	≤	20	GB 5009.13或 GB 5009.14或 GB 5009.90

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平板计数法
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
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
注：*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 生产加工过程的卫生要求

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；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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

奶味饮料是以深井水为源水（经石英砂过滤、中空纤维精滤）、花生仁（经烘炒、脱红衣、研磨成浆）、核桃仁（经清洗、打浆、过滤、煮浆）、全脂奶粉中的几种为原料、辅以白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）三氯蔗糖（蔗糖素）羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬酸钠、食用香精（奶味香精、花生香精、核桃香精、麦香香精、红枣香精）中的几种混合，经调配、过滤、均质、灌装、杀菌加工而成。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，按照GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，GB12695《饮料生产卫生规范》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

富兰格生物工程（开封）有限公司

H N

Q B