



410857S-2018



富兰格生物工程（开封）有限公司企业标准

Q/FSGK 0003S-2018

---

# 乳味饮料

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

# 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为源水（经石英砂过滤、中空纤维精滤）、全脂奶粉为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、奶味香精、草莓味香精中的几种，经调配、过滤、均质、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的乳味饮料。

## 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 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 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 奶味香精、草莓味香精应符合 GB 30616 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求（根据你的产品选择以下内容）

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	乳味饮料		乳白色
	草莓乳味饮料		乳白色
气味	乳味饮料		具有牛奶的芳香气味，无异味
	草莓乳味饮料		具有草莓和牛奶的芳香气味，无异味
滋味	乳味饮料		具有牛奶特有的滋味，味微甜
	草莓乳味饮料		具有牛奶和草莓特有的滋味，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
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
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
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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；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

乳味饮料以深井水为源水（经石英砂过滤、中空纤维精滤）、全脂奶粉为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、奶味香精、草莓味香精中的几种，经调配、过滤、均质、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成。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