



410890S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0010S-2018

---

# 淡奶饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准实施之日起，替代 Q/SYS 0010S-2017 标准。

H N

Q B

# 淡奶饮料

## 1 范围

本标准规定了淡奶饮料的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、乳粉、果葡糖浆、麦芽糊精、氢化植物油、椰子汁、椰子油一种或几种主要原料，添加酪蛋白（干酪素）、乳清粉、稀奶油、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯，酪蛋白酸钠，磷酸氢二钾）一种或几种，经预处理、配料、乳化、熬煮、均质、灌装、杀菌加工而成的淡奶饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.5 酪蛋白（干酪素）应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.6 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.8 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.9 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.10 稀奶油应符合 GB19646 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.14 椰子油应符合 NY/T 230 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	液体状	随机抽取样品 1 瓶，倒入一

色 泽	淡奶饮料	乳黄色	洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	原味奶盖淡奶饮料	乳黄色	
	椰子淡奶饮料	乳白色	
气味和滋味	淡奶饮料	有乳的香气及滋味，无异味	
	原味奶盖淡奶饮料	有乳的香气及滋味，无异味	
	椰子淡奶饮料	有椰子和乳的香气及滋味，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 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），g/100g	≥	15 GB/T 10786
蛋白质，%	≥	1.0 GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2 GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.05 GB 5009.12
锌，铜，铁总和，mg/L	≤	20 GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150 GB 5009.215

### 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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					
注 2：*指标严于食品安全国家标准。					

## 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GB14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，兽药残留限量应符合相关的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、乳粉、果葡糖浆、麦芽糊精、氢化植物油、椰子汁、椰子油一种或几种主要原料，添加酪蛋白（干酪素）、乳清粉、稀奶油、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯，酪蛋白酸钠，磷酸氢二钾）一种或几种，经预处理、配料、乳化、熬煮、均质、灌装、杀菌加工而成的淡奶饮料。

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》，作为组织生产，为质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了淡奶饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

商丘市饮之健生物科技有限公司