



411312S-2018



焦作市优贝饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0001S-2018

乳味饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

焦作市优贝饮品有限公司 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》的规则编写。

本标准由焦作市优贝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜小平，王小辉。

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）为主要原料，辅以乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、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、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、食用香精（草莓香精、香蕉香精、樱桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蜜桃香精、红枣香精、椰子香精、木瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、枇杷香精、柚子香精、菠萝香精、荔枝香精、胡萝卜香精、花生香精、核桃香精、杏仁香精、枸杞香精、奶味香精）中的几种，经调配、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的乳味饮料。

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 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 食用香精（草莓香精、香蕉香精、樱桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蜜桃香精、红枣香精、椰子香精、木瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、枇杷香精、柚子香精、菠萝香精、荔枝香精、胡萝卜香精、花生香精、核桃香精、杏仁香精、枸杞香精、奶味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

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 瓶，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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	要 求		检验方法	
pH 值	2.5-5.5		GB 5009.237	
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.05	GB/T 12456	
可溶性固形物（20℃折光法），%	≥	0.1	GB/T 12143	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1（仅适用于添加诱惑红的饮料）		GB 5009.141

亮蓝, g/kg	≤	0.02 (仅适用于添加亮蓝的饮料)	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0(仅适用于单独添加β-胡萝卜素的产品)	GB 5009.83
注: a 仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的饮料; b 仅适用于单独使用柠檬黄或日落黄的饮料。 同一功能的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。			

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	指 标				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	10 ²	10 ³	GB 4789.10(第二法)
*霉菌, CFU/mL ≤			10		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤			10		GB 4789.15
注: 1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 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; 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、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、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、食用香精（草莓香精、香蕉香精、樱桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、蜜桃香精、红枣香精、椰子香精、木瓜香精、芒果香精、猕猴桃香精、枇杷香精、柚子香精、菠萝香精、荔枝香精、胡萝卜香精、花生香精、核桃香精、杏仁香精、枸杞香精、奶味香精）中的几种，经调配、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的乳味饮料。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》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。
本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市优贝饮品有限公司

QB