



411794S-2018



商丘市亿隆乳业有限公司企业标准

Q/SYR 0002S-2018

乳味饮料

2018-06-15 发布

2018-06-15 实施

商丘市亿隆乳业有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由商丘市亿隆乳业有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市亿隆乳业有限公司。

本标准主要起草人：赵西山。

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、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、乳粉、白砂糖、苹果浓缩汁、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用盐、山梨酸钾、乳味香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、香蕉香精、花生香精、核桃香精、麦香香精为原料，经调配，过滤，瞬时高温杀菌，灌装，封口包装而成的乳味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.4 苹果浓缩汁应符合 GB17325 和 GB/T18963 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.18 乳味香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、香蕉香精、花生香精、核桃香精、麦香香精应符合 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	检测方法
性 状		均匀的乳浊液	
色 泽	苹果乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	从样品中取出一瓶，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
	草莓乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	芒果乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	香蕉乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	核桃花生乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	麦香乳味饮料	乳白色，色泽均匀一致	

气味、滋味	苹果乳味饮料	有苹果与牛奶复合清香气味，酸甜适口，无异味
	草莓乳味饮料	有草莓与牛奶复合清香气味，酸甜适口，无异味
	芒果乳味饮料	有芒果与牛奶复合清香气味，酸甜适口，无异味
	香蕉乳味饮料	有香蕉与牛奶复合清香气味，酸甜适口，无异味
	核桃花生乳味饮料	有核桃、花生与牛奶复合清香气味，酸甜适口， 无异味
	麦香乳味饮料	有麦香与牛奶复合清香气味，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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0-6.0	GB5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.2	GB/T12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/L	≤	10	GB 5009.185

注: *指标严于国家标准; a 展青霉素仅限于添加苹果浓缩汁的产品。

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 ^a 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, /25 mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15

a 采样方案应符合 GB 4789.1 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 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

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、乳粉、白砂糖、苹果浓缩汁、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用盐、山梨酸钾、乳味香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、香蕉香精、花生香精、核桃香精、麦香香精为原料，经调配，过滤，瞬时高温杀菌，灌装，封口包装而成的乳味饮料。

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 7101 《食品安全国家标准 饮料》，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准理化指标中铅指标严于国家标准 GB 2762。

商丘市亿隆乳业有限公司