



411922S-2018



漯河好彩头饮品有限公司企业标准

Q/LYH 0005S-2018

乳味饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

漯河好彩头饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由漯河好彩头饮品有限公司提出。

本标准由漯河好彩头饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：张利明。

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、反渗透处理）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩苹果清汁、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、着色剂（柠檬黄、诱惑红、日落黄）、食品用香精（红枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、甜橙香精、炭烧香精、酸奶香精、复合水果香精）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定

2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.20 红枣香精、草莓香精、核桃香精、苹果香精、花生香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、

蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、甜橙香精、炭烧香精、酸奶香精、复合水果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 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	液体	取出适量样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，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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	检验方法
pH值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/100mL）	0.1~0.6	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾，g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）（甜蜜素）/（g/kg） ≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a /（g/kg） ≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b /（g/kg） ≤	0.1	GB 5009.141
日落黄 ^d （以日落黄计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
总砷（以As计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L ≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^e ，μg/kg ≤	10	GB 5009.185
备注：（1）a该指标仅适用于添加柠檬黄的乳味饮料。 （2）b该指标仅适用于添加诱惑红的乳味饮料。 （3）d该指标仅适用于添加日落黄的乳味饮料。 （4）e该指标仅适用于添加浓缩苹果清汁和浓缩山楂汁的产品。 （5）相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过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	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, /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
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

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、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、反渗透处理）、乳粉、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩苹果清汁、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、着色剂（柠檬黄、诱惑红、日落黄）、食品用香精（红枣香精、草莓香精、核桃香精、花生香精、苹果香精、香蕉香精、菠萝香精、哈密瓜香精、蜜桃香精、芒果香精、椰子香精、樱桃香精、蓝莓香精、香草香精、杏仁香精、木瓜香精、雪梨香精、枸杞香精、大豆香精、绿豆香精、麦香香精、甜橙香精、炭烧香精、酸奶香精、复合水果香精）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。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GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的要求。

漯河好彩头饮品有限公司

QB