



412016S-2018



济源市绿康饮品厂企业标准

Q/JLY 0001S-2018

---

# 乳味饮料

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

---

济源市绿康饮品厂 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》编写。

本标准由济源市绿康饮品厂提出并起草。

本标准起草人：李建军、杨佩、卢珺珺、郜攀。

H N

Q B

# 乳味饮料

## 1 范围

本标准规定了乳味饮料的要求、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（经石英砂、活性炭、树脂过滤）、乳粉为主要原料，辅以白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、牛奶香精，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的蛋白质含量大于等于 0.05%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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 牛奶香精应符合 GB30616 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	指 标	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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，应符合表 1 规定。
色 泽	淡乳白色	
气 味	牛奶味，无异味	
滋 味	酸甜适口，协调柔和	
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	检测方法
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140
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

### 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 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
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。  
<sup>a</sup>采样方案应符合 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 规定。

### 2.6 食品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；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、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

验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

乳味饮料是以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂过滤）、乳粉为主要原料，辅以白砂糖、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、牛奶香精，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的蛋白质含量大于等于 0.05%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》、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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

济源市绿康饮品厂