



411550S-2017



漯河市全汇食品饮料有限公司企业标准

Q/LQSY 0016S-2017

奶味饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

漯河市全汇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市全汇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 宁伟 杨可崇 张志勇

H N

Q B

奶味饮料

1 范围

本标准规定了奶味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤和反渗透处理后的水），添加全脂奶粉、脱脂奶粉、白砂糖、果葡糖浆、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、芒果浆、香蕉浆、椰纤果（或库拉索芦荟粒）、乳酸、柠檬酸、苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用香精（牛奶香精、草莓香精、椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、香蕉香精、蜜桃香精、红枣香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、木瓜香精、樱桃香精、黑加仑香精、荔枝香精）、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、均质、灭菌、灌装而成的奶味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。
- 2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、芒果浆、香蕉浆应符合 GB 17325 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 库拉索芦荟粒应符合 QB/T2489 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.21 食用香精（牛奶香精、草莓香精，椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、香蕉香精、蜜桃香精、红枣香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、木瓜香精、樱桃香精、黑加仑香精、荔枝香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.25 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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		试验方法
性状	液体，均匀一致。		
色泽	草莓果粒奶味饮料	呈浅红的乳色。	从样品中取出 50ml，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。
	芒果果粒奶味饮料	呈浅黄的乳色。	
	香蕉果粒奶味饮料	呈浅黄的乳色。	
	蜜桃果粒奶味饮料	呈乳白色。	
	哈密瓜果粒奶味饮料	呈浅绿的乳色。	
	红枣果粒奶味饮料	呈浅红的乳色。	
	蓝莓果粒奶味饮料	呈浅蓝的乳色。	
	椰子奶味饮料	呈乳白色。	
	菠萝奶味饮料	呈浅黄的乳色。	
	苹果奶味饮料	呈乳白色。	
	红枣奶味饮料	呈浅褐的乳色。	
	枸杞红枣奶味饮料	呈浅褐的乳色。	
	草莓奶味饮料	呈浅红的乳色。	
	葡萄奶味饮料	呈浅紫的乳色。	
	木瓜奶味饮料	呈乳白色。	
	樱桃奶味饮料	呈浅红的乳色。	
	黑加仑奶味饮料	呈浅紫的乳色。	
	荔枝奶味饮料	呈乳白色。	
	哈密瓜果粒奶味饮料	呈乳白色。	
	蓝莓葡萄奶味饮料	呈浅紫的乳色。	
樱桃草莓奶味饮料	呈浅红的乳色。		
木瓜芒果奶味饮料	呈浅黄的乳色。		
气、滋味	草莓果粒奶味饮料	具有牛奶和草莓的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	芒果果粒奶味饮料	具有牛奶和芒果的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	香蕉果粒奶味饮料	具有牛奶和香蕉的混合气味，酸甜适口，无异味。	

	蜜桃果粒奶味饮料	具有牛奶和蜜桃的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	哈密瓜果粒奶味饮料	具有牛奶和哈密瓜的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	红枣果粒奶味饮料	具有牛奶和红枣的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	蓝莓果粒奶味饮料	具有牛奶和蓝莓的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	椰子奶味饮料	具有牛奶和椰子的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	菠萝奶味饮料	具有牛奶和菠萝的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	苹果奶味饮料	具有牛奶和苹果的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	红枣奶味饮料	具有牛奶和红枣的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	枸杞红枣奶味饮料	具有牛奶和枸杞红枣的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	草莓奶味饮料	具有牛奶和草莓的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	葡萄奶味饮料	具有牛奶和葡萄的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	木瓜奶味饮料	具有牛奶和木瓜的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	樱桃奶味饮料	具有牛奶和樱桃的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	黑加仑奶味饮料	具有牛奶和黑加仑的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	荔枝奶味饮料	具有牛奶和荔枝的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	哈密瓜奶味饮料	具有牛奶和哈密瓜的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	蓝莓葡萄奶味饮料	具有牛奶和蓝莓葡萄的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	樱桃草莓奶味饮料	具有牛奶和樱桃草莓的混合气味，酸甜适口，无异味。	
	木瓜芒果奶味饮料	具有牛奶和木瓜芒果的混合气味，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	要求	检测方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH	3.8-4.2	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量, mg/L	≤ 10	GB 5009.34
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.2	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/L	≤ 0.15	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

β -胡萝卜素 ^b , g/L	≤	0.6	GB 5413.35
诱惑红 ^c , g/L	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^d , μ g/L	≤	10	GB 5009.185
注: a: 此项仅适用于所添加其类的产品; b: 此项仅适用于所添加其类的产品; c: 此项仅适用于所添加其类的产品; d: 此项仅适用于所添加苹果汁的产品。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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	2	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。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

奶味饮料是以生活饮用水（经过滤和反渗透处理后的水），添加全脂奶粉、脱脂奶粉、白砂糖、果葡糖浆、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、芒果浆、香蕉浆、椰纤果（或库拉索芦荟粒）、乳酸、柠檬酸、苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用香精（牛奶香精、草莓香精，椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、香蕉香精、蜜桃香精、红枣香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、葡萄香精、木瓜香精、樱桃香精、黑加仑香精、荔枝香精）、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、均质、灭菌、灌装而成的奶味饮料。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》进行编写，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、酵母菌的指标要求严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

漯河市全汇食品饮料有限公司

2017年06月15日