



416713S-2020



河南邑源乳业有限公司企业标准

Q/HYR 0001S-2020

# 乳味饮料

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

河南邑源乳业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南邑源乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾鸿超。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以纯净水为主要原料，加入生牛乳、鲜牛奶（或乳粉）中的一种或几种，添加浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精（乳味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精中的一种或几种）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的乳味饮料。

按照原料配方不同分为：原味乳味饮料、橙味乳味饮料、水蜜桃味乳味饮料、芒果味乳味香精、草莓味乳味香精、哈密瓜味乳味香精、香蕉味乳味香精。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 纯净水应符合 GB 19298 和 GB 17323 的规定。
- 2.1.2 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.3 鲜牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁应符合 GB 17325 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 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	检验方法
性 状	呈均匀的乳液状	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

### 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	指 标	检验方法	
蛋白质, %	≥	0.1	GB 5009.5
可溶性固形物, %	≥	0.1	GB/T 10786
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

注: a、仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
\*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。  
型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以纯净水为主要原料，加入生牛乳、鲜牛奶（或乳粉）中的一种或几种，添加浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精（乳味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精中的一种或几种）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南邑源乳业有限公司

H N

Q B