



416872S-2020



新乡市及时雨饮品股份有限公司企业标准

Q/XJY 00011S-2020

---

# 乳味饮料

2020-11-27 发布

2020-11-27 实施

---

新乡市及时雨饮品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由新乡市及时雨饮品股份有限公司提出。

本标准由新乡市及时雨饮品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：吕增峰。

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。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、乳粉为原料,添加水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、果粉(香蕉粉、椰子粉)、果浆(木瓜浆、芒果浆)、白砂糖、果葡糖浆、燕麦粉、低聚果糖、复配稳定剂(黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种为原料,添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉中的几种)、聚葡萄糖、食用葡萄糖、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)]、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、烟酸、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)发酵或不发酵、调配、过滤、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的乳味饮料。

产品根据所用原料的不同分为:原味乳味饮料、红枣味乳味饮料、枸杞味乳味饮料、芒果味乳味饮料、香蕉味乳味饮料、苹果味乳味饮料、草莓味乳味饮料、桃味乳味饮料、葡萄味乳味饮料、柠檬味乳味饮料、核桃蓝莓味乳味饮料、哈密瓜味乳味饮料、菠萝味乳味饮料、椰子香草味乳味饮料、木瓜味乳味饮料、甜橙味乳味饮料、猕猴桃味乳味饮料、乳酸菌味乳味饮料、麦香乳味饮料、燕麦乳味饮料、酸奶味乳味饮料、花生味乳味饮料、大豆味乳味饮料、绿豆味乳味饮料、杏仁味乳味饮料、复合水果味乳味饮料、荔枝味乳味饮料、樱桃味乳味饮料、炭烧味乳味饮料、钙锌强化乳味饮料、树莓味乳味饮料、

火龙果味乳味饮料、山楂味乳味饮料、沙棘味乳味饮料、木瓜味乳味饮料、柚子味乳味饮料、蓝莓枸杞味乳味饮料、樱花味乳味饮料、百香果味乳味饮料、冰淇淋味乳味饮料、巧克力味冰淇淋味乳味饮料、草莓味冰淇淋味乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁）、木瓜浆、芒果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 香蕉粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.12 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 嗜热链球菌应符合卫生部 2010 年第 65 号 关于批准《可用于食品的菌种名单》公告和 QB/T 4575 的规定。

2.1.17 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.18 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.39 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.40 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.41 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.48 食用香精（红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、木瓜香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 保加利亚乳杆菌应符合 QB/T 4575 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	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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.2	GB/T 12143
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> （安赛蜜）， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （阿斯巴甜）， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
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
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇） <sup>b</sup> ， mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> （氰钴胺） <sup>b</sup> ， μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
烟酸 <sup>b</sup> ， mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌（以Zn计） <sup>b</sup> ， mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙（以Ca计） <sup>b</sup> ， mg/kg	160~1350	GB 5009.92
展青霉素 <sup>c</sup> ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 <sup>d</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 <sup>d</sup> （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16

注：\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

b仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验；

c仅适用于添加浓缩苹果清汁、苹果粒、山楂粒、浓缩山楂汁的产品检验；

d仅适用于金属罐装的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

a采样方案应符合GB 4789.1和 GB/T 4789.21的规定。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 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 12695 和 GB 14881 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、乳粉为原料,添加水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、果粉(香蕉粉、椰子粉)、果浆(木瓜浆、芒果浆)、白砂糖、果葡糖浆、燕麦粉、低聚果糖、复配稳定剂(黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种为原料,添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉中的几种)、聚葡萄糖、食用葡萄糖、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(嗜热链球菌)]、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、烟酸、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)发酵或不发酵、调配、过滤、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、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GB 7101《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。