



416908S-2020



河南云泉食品科技有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2020

乳味饮料

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

河南云泉食品科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由河南云泉食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

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）、乳粉为原料，添加或不添加核桃仁、花生仁、大豆（以上原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）中的一种或几种，再加入速溶豆粉、白砂糖、果葡糖浆、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食用盐、山梨酸钾、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙基麦芽酚、食用香精（核桃香精、花生香精、水果香精、牛奶香精、大豆香精中一种或几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、均质、杀菌、灌装或者经调配、搅拌、均质、杀菌、灌装、二次杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的饮料。

根据原料不同可分为四种：核桃牛奶乳味饮料、花生牛奶乳味饮料、乳味饮料、豆奶乳味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 食用香精（核桃香精、花生香精、水果香精、牛奶香精、大豆香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.23 复合稳定剂应符合 GB 26687 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	均匀一致的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品特有的香味，无异味	
滋 味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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, g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3~5	GB 5009.237
°铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总磷酸盐 (以磷酸根 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
铜* (以 Cu 计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡* (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
铁* (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和*, mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、

		GB 5009.13
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183
*为易拉罐产品检验项目		
^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^b 仅适用于以大豆为原料的饮料。		
同一功能的食品添加剂（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 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 ^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 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 2 法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤，反渗透）、乳粉为原料，添加或不添加核桃仁、花生仁、大豆（以上原料经清洗、去皮、打浆、过滤、煮浆）中的一种或几种，再加入速溶豆粉、白砂糖、果葡糖浆、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食用盐、山梨酸钾、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙基麦芽酚、食用香精（核桃香精、花生香精、水果香精、牛奶香精、大豆香精中一种或几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、均质、杀菌、灌装或者经调配、搅拌、均质、杀菌、灌装、二次杀菌而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的饮料。

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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，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。

河南云泉食品科技有限公司

QB