



412833S-2021



开封市禹王乳业有限公司企业标准

Q/KYR 0002S-2021

---

# 乳味饮料

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

---

开封市禹王乳业有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市禹王乳业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙利强。

本标准自发布之日起替代：Q/KYR 0002S-2020(备案号 415106S-2020)。

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（经过滤处理）、鲜牛奶、全脂奶粉为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、啤酒酵母、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用香精（牛奶香精、酸奶香精、啤酒香精、菠萝香精、百香果香精、冰激凌香精、咖啡香精、抹茶香精、芒果香精中的几种）中的几种为辅料，经发酵、调配、均质、杀菌、灌装、二次发酵、杀菌、包装而制成的乳味饮料。

根据添加原辅料不同，将产品分为：奶啤味乳味饮料、菠萝奶啤味乳味饮料、百香果奶啤味乳味饮料、啤味乳味饮料、冰淇淋奶啤味乳味饮料、咖啡奶啤味乳味饮料、抹茶奶啤味乳味饮料、芒果奶啤味乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 鲜牛奶应符合 GB 19645 和 GB 25190 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 保加利亚乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.8 嗜热链球菌应符合卫办监督发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。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 食用香精（牛奶香精、酸奶香精、啤酒香精、菠萝香精、百香果香精、冰激凌香精、咖啡香精、抹茶香精、芒果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 啤酒酵母应符合 GB 31639 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	随机从样品中取出适量样品, 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	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味, 酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质, 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	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
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

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。

## 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 ≤	15				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
\*霉菌和酵母的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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤处理）、鲜牛奶、全脂奶粉为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、啤酒酵母、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用香精（牛奶香精、酸奶香精、啤酒香精、菠萝香精、百香果香精、冰激凌香精、咖啡香精、抹茶香精、芒果香精中的几种）中的几种为辅料，经发酵、调配、均质、杀菌、灌装、二次发酵、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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

开封市禹王乳业有限公司

QHNB