



410393S-2021



漯河市全汇食品饮料有限公司企业标准

Q/LQSY 0016S-2021

# 奶味饮料

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

漯河市全汇食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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：宁向伟、杨可崇、张志勇、郭亚丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/LQSY 0016S-2019(备案号：413045S-2019)。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤和反渗透处理后）、奶粉为主要原料，添加果汁/浆（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、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、浓缩黑加仑汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩黄桃汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、水果果肉（黄桃果肉、菠萝果肉、梨肉、橙肉、草莓果肉、树莓果肉中的一种或几种）、椰纤果或库拉索芦荟凝胶、白砂糖、果葡糖浆、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、结冷胶、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用盐、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、白桃香精、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、黄桃香精、甜橙香精、百香果香精、芝士香精、榴莲香精、燕麦香精、树莓香精、混合莓香精、玫瑰香精、樱花香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、 $\beta$ -胡萝卜素、色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）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、均质、灭菌、热灌装、二次杀菌而成的奶味饮料。

根据原辅料不同分为：草莓果粒奶味饮料、芒果果粒奶味饮料、香蕉果粒奶味饮料、蜜桃果粒奶味饮料、哈密瓜果粒奶味饮料、红枣果粒奶味饮料、蓝莓果粒奶味饮料、椰子奶味饮料、菠萝奶味饮料、苹果奶味饮料、红枣奶味饮料、枸杞红枣奶味饮料、草莓奶味饮料、葡萄奶味饮料、木瓜奶味饮料、樱桃奶味饮料、黑加仑奶味饮料、荔枝奶味饮料、哈密瓜奶味饮料、蓝莓葡萄奶味饮料、樱桃草莓奶味饮料、木瓜芒果奶味饮料、黄桃奶味饮料、榴莲芝士奶味饮料、甜橙奶味饮料、百香果奶味饮料、草莓燕麦奶味饮料、白桃樱花奶味饮料、菠萝果肉奶味饮料（发酵杀菌型）、黄桃果肉奶味饮料（发酵杀菌型）、混合莓果肉奶味饮料（发酵杀菌型）、草莓果肉奶味饮料（发酵杀菌型）、玫瑰奶味饮料（发酵杀菌型）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 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 的规定。

2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、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、浓缩黑加仑汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩

黄桃汁、芒果浆、香蕉浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 速冻果蔬制品（黄桃果肉、菠萝果肉、梨肉、橙肉、草莓果肉、树莓果肉）应符合 Q/THE 0001S 的规定。（见附录 A）

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

2.1.7 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.8 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.14 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.24 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.26 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、白桃香精、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、黄桃香精、甜橙香精、百香果香精、芝士香精、榴莲香精、燕麦香精、树莓香精、混合莓香精、玫瑰香精、樱花香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.32 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 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，均匀一致	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
色泽	具有与所添加原料相对应的色泽，且均匀一致	
气、滋味	酸甜适口，具有与水果相对应的气、滋味，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	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	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	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.2	GB 22255
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.83
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.01	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.01	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡 <sup>c</sup> （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
铜、铁、锌总和 <sup>c</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB

		5009.90
<p>注：a：此项仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>b：此项仅适用于所添加浓缩苹果汁的产品；</p> <p>c：仅适用于金属罐装产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。</p>		

## 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第二法
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 ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
*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 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

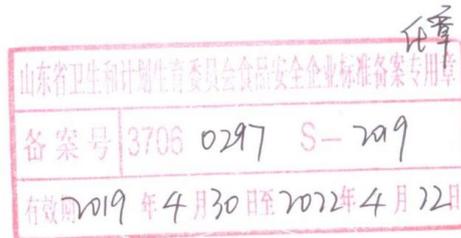
# Q/HTE

## 莱阳海特尔食品有限公司企业标准

Q/HTE 0001S-2019

代替 Q/ HTE 0001S-2016

### 速冻果蔬制品



2019-07-08 发布

2019-07-08 实施

莱阳海特尔食品有限公司 发布

Q/HTE 0001S-2019

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由莱阳海特尔食品有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/HTE 0001S-2016《标准名称》。

本标准与 Q/3706 0426S--2016《原标准名称》相比主要变化如下：

——将速冻果蔬酱，调整为速冻果蔬汁

——增加了熟制产品保质期

——修改了菌落总数、大肠菌群单位

——修改了蔬菜类氯菊酯指标

本标准主要起草人：董海。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

Q/LQSY 0016S-2021

## 速冻果蔬制品

### 1 范围

本标准规定了速冻水果制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以一种或多种新鲜蔬菜、水果及其混合物为主要原料，经过处理、清洗、整形、杀菌（漂烫或者熟制）、添加（或不添加）白砂糖、维生素C、柠檬酸等辅料，调制（或者不调制）加工后，采用速冻工艺，在低温下贮存、运输、销售的果蔬制品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌霉菌限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留的测定
- GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊脂残留的测定
- GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 10470 速冻水果和蔬菜 矿物杂质测定方法
- GB/T 317 白砂糖

Q/HTE 0001S-2019

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)

GB 1886 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 速冻水果制品

以一种或多种新鲜蔬菜、水果及其混合物为主要原料，经过处理、清洗、整形、杀菌（漂烫或者熟制）、添加（或不添加）白砂糖、维生素C、柠檬酸等辅料，调制（或者不调制）加工后，采用速冻工艺，在低温下贮存、运输、销售的果蔬制品。

#### 3.2 速冻果蔬泥（浆、汁）

以一种或多种新鲜蔬菜、水果及其混合物为主要原料，经过处理、清洗、整形、杀菌（漂烫或者熟制）、添加（或不添加）白砂糖、维生素C、柠檬酸等辅料，搓泥、打浆（榨汁）调制加工后，采用速冻工艺，在低温下贮存、运输、销售的果蔬制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 蔬菜（芋头、甜玉米、萝卜、胡萝卜、红薯、土豆、牛蒡根、黄秋葵、圆葱、菠菜等）

应发育成熟、新鲜、无病虫害。

##### 4.1.2 水果（草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、桃、杏、苹果、樱桃、梨等）

应发育成熟、新鲜、无病虫害。

##### 4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

##### 4.1.5 食品添加剂

维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定；柠檬酸应符合GB 1886的规定。

#### 4.2 生产工艺

##### 4.2.1 速冻果蔬制品生产工艺

原料预处理→清洗→整形→杀菌（漂烫或熟制）→添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂→调制（或不调制）加工→速冻→包装→检验→入库。

##### 4.2.2 速冻果蔬泥（浆、汁）生产工艺

原料预处理→清洗→整形→杀菌（漂烫或熟制）→添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂→搓泥调制（或不调制）加工→速冻→包装→检验→入库。

#### 4.3 感官指标

应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	指 标	
	速冻果蔬制品	速冻果蔬泥（浆、汁）

Q/HTE 0001S-2019

色泽	色泽一致, 具有本品种应有的色泽	色泽一致, 具有本品种应有的色泽
组织形态	形状规则, 均整	组织均匀, 允许有部分块(片)状果蔬
气味	具有本品种固有的气味, 无异味	具有本品种固有的气味, 无异味
缺陷	无病虫害、无腐烂等缺陷、无肉眼可见杂质	无病霉变、无肉眼可见杂质

## 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
杂质/(mg/kg)		≤ 500	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)(仅适用于蔬菜制品)		≤ 0.05	
总糖/(g/100g)(仅限于添加糖的制品)		≥ 10.0	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	水果	浆果和其他小粒水果除外	≤ 0.1
		浆果和其他小粒水果	≤ 0.2
	蔬菜	蔬菜(芸薹类、叶菜、豆类、薯类蔬菜除外)	≤ 0.1
		芸薹类、叶菜、豆类、薯类	≤ 0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	水果		≤ 0.05
		豆类蔬菜、根茎类蔬菜(芹菜除外)	≤ 0.1
	蔬菜	叶菜、食用菌类、芹菜	≤ 0.2
		其他蔬菜	≤ 0.05
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)		≤ 0.01	
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)(仅适用于蔬菜制品)		≤ 0.5	
展青霉素/(μg/kg)(仅适用于以苹果、山楂为原料制成的产品)		≤ 50	
六六六/(mg/kg)		≤ 0.05	
滴滴涕/(mg/kg)		≤ 0.05	
甲胺磷/(mg/kg)		≤ 0.05	
氯菊酯/(mg/kg)	水果		≤ 1.0
	蔬菜	马铃薯	≤ 0.05
		球茎甘蓝、食荚豌豆、萝卜、胡萝卜、玉米笋	≤ 0.1
		韭葱、葱、花椰菜、黄瓜、腌制小黄瓜、西葫芦、笋瓜	≤ 0.3
		其他蔬菜	≤ 1.0

## 4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标			
		生制品		熟制	
菌落总数/(CFU/g)	≤	300 0000		1 0000	
大肠菌群/(CFU/g)	≤	不做检测		30	
霉菌计数/(个/g)	≤	不做检测		50	
致病菌	致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或25mL表示)			
		n	c	m	M
	沙门氏菌	5	0	0	-
	金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	-
注:(1)n为同一批次产品应采集的样品件数;c为最大可允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。					
(2)大肠埃希氏菌 O157:H7 仅适用于生食果蔬制品。					

## 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和适用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委关于食品添加剂公告的规定。

## 4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

## 6.1 感官检验

称取样品 500g, 将其置于洁净容器中, 于自然光或相当于自然光的室内, 用触觉鉴别其组织形态, 视其色泽、缺陷, 嗅其气味, 品其滋味。

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 杂质

按 GB/T 10470 规定的方法测定。

## 6.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

## 6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

## 6.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

## 6.2.5 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

## 6.2.5 铬

按 GB/T 5009.123 规定的方法测定。

#### 6.2.7 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定

#### 6.2.8 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

#### 6.2.9 甲胺磷

按 GB/T 5009.103 规定的方法测定。

#### 6.2.10 氯菊酯

按 GB/T 5009.106 规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 6.3.3 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

#### 6.3.6 大肠埃希氏菌 0157:H7/NM

按 GB/T 4789.36 规定的方法检验。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种的产品为一组批。

### 7.2 抽样

#### 7.2.1 样本数量

从同一批产品中随机抽取按表 4 抽取样本，并将 1/3 样品进行封存备查。

#### 7.2.2 样品数量

抽样检验数量，具体应符合表 4 的规定。

表 4 抽样表

批量范围/箱	样品数量/件	合格判定数 (Ac)	不合格判定数 (Re)
≤10000	10	0	1
10000~30000	15	1	2
≥30000	20	2	3

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

#### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、杂质、菌落总数、大肠菌群（速冻生制不做检测）。

#### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量检验合格报告方可出厂。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产每半年一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判定该产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品不合格。其它项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。销售包装须标注速冻生制或者速冻熟制。

#### 8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范；或采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁卫生，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装。

8.3.2 运输工具厢内温度必须保持  $-15^{\circ}\text{C}$  以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

8.3.3 搬运产品应轻拿轻放，严禁撞击、挤压。

#### 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在  $-18^{\circ}\text{C}$  以下的库房中；且应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.3 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品作为原料使用的保质期为 24 个月，直接食用的熟制产品保质期为 12 月。

## 编制说明

奶味饮料是以生活饮用水（地下水经过滤和反渗透处理后）、奶粉为主要原料，添加果汁/浆（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、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、浓缩黑加仑汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩黄桃汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、水果果肉（黄桃果肉、菠萝果肉、梨肉、橙肉、草莓果肉、树莓果肉中的一种或几种）、椰纤果或库拉索芦荟凝胶、白砂糖、果葡糖浆、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、结冷胶、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用盐、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、白桃香精、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、黄桃香精、甜橙香精、百香果香精、芝士香精、榴莲香精、燕麦香精、树莓香精、混合莓香精、玫瑰香精、樱花香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、 $\beta$ -胡萝卜素、色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）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、均质、灭菌、热灌装、二次杀菌而成的奶味饮料。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》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。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。