



410691S-2021



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0016S-2021

乳味饮料

2021-04-12 发布

2021-04-12 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱吉玲。

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。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加全脂奶粉和（或）脱脂奶粉、西米（淀粉制品），添加白砂糖、果葡糖浆、椰果果粒、芒果果粒、黄桃果粒、浓缩果汁（浓缩黄桃汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）、中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、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）、食用香精〔黄桃香精、酸奶香精、芒果香精中的一种或几种〕中的几种，经调配、灌装、高温杀菌而成的乳味饮料。

按照口味不同分为：西米芒果果肉乳味饮料、西米黄桃果肉乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩黄桃汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 规定。
- 2.1.15 椰果果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

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

2.1.20 黄桃果粒、芒果果粒应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.21 食用香精〔芒果香精、黄桃香精、酸奶香精〕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	液体	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的香味、无异味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量的原料物质沉淀	

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	
总酸（以柠檬酸计），%	≥	0.05	GB/T 12456
pH 值		2.5~5.5	GB 5009.237
蛋白质含量（质量分数），%	≥	0.3	GB 5009.5
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤	20	GB 5009.185
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12

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 ^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
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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注：*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
* 霉菌和酵母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 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加全脂奶粉和（或）脱脂奶粉、西米（淀粉制品），添加白砂糖、果葡糖浆、椰果果粒、芒果果粒、黄桃果粒、浓缩果汁（浓缩黄桃汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）、中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、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）、食用香精〔黄桃香精、酸奶香精、芒果香精中的一种或几种〕中的几种，经调配、灌装、高温杀菌而成的乳味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司