410646S-2021

孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0012S-2021

含乳蛋白固体饮料

2021-04-05 发布　　2021-04-05 实施

孟州市铭业食品有限公司 发布

前　　言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出。

本标准由孟州市铭业食品有限公司和中国热带农业科学院农产品加工研究所共同起草

本标准起草人：李文杰、高媛媛。

HNQB

含乳蛋白固体饮料

1 范围

本标准规定了含乳蛋白固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、奶油、稀奶油、无水奶油、芝士粉、酪蛋白中的几种为主要原料，添加葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、玉米油、亚麻籽油、美藤果油中的一种或几种）、植脂末（详见附录 B）、食用盐、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、微晶纤维素、海藻酸钠、生活饮用水、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、香兰素、乙基香兰素、烤奶香精、炼乳香精、纯奶香精、乙基麦芽酚、调味甜奶素、红曲红、红曲黄色素、日落黄、柠檬黄、叶黄素、栀子黄、姜黄、二氧化硅中的几种，经配料、混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、冷却（或干法工艺不需要乳化、喷雾干燥、冷却）、包装加工而成含乳蛋白固体饮料（饮用时加水稀释 2 倍）。

根据添加原辅料不同分为：炼乳味固体饮料、含乳基料粉(固体饮料)[产品命名规则：作为配料添加后制成的终产品名称+基料粉(固体饮料)”，示例：作为配料添加后制成奶茶的产品，命名为：“奶茶基料粉(固体饮料)”]。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、玉米油、亚麻籽油、美藤果油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 葡萄糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20885 的规定。

2.1.3 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.7 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.14 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.15 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.16 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。

2.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。

2.1.21 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。

2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.26 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.27 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.29 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.30 烤奶香精、炼乳香精、纯奶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.32 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.33 调味甜奶素应符合附录 A 的规定。

2.1.34 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.35 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.37 植脂末应符合附录 B 的规定。

2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.39 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。

2.1.40 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.41 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。

2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.45 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.46 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.48 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208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	粉末状或颗粒状、疏松无结块	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色　泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，g/100g	≤	6.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	15	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）[a]，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐[a]（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.35
叶黄素[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
栀子黄[a]，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

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。

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/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附 录 A
（规范性目录）
调味甜奶素质量要求

调味甜奶素

以白砂糖和食用植物油为主要原料，添加乳粉、乳清粉、麦芽糊精、复配乳化增稠剂[单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶]、羧甲基纤维素钠、明胶、海藻酸钠、二氧化钛、日落黄、柠檬黄、碳酸氢钠、味精、焦糖色、食品用香精、柠檬酸、食用盐，经杀菌、乳化、浓缩、调配等工艺制成调味甜奶素（沙拉酱）。

表1 质量要求

项 目		指 标	检验方法
感官指标	色泽	具有调味甜奶素（沙拉酱）特有的乳白色或乳黄色，色泽均匀，有光泽	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
	滋味、气味	香甜纯正，具有调味甜奶素（沙拉酱）应有的滋味和气味，无异味	
	组织状态	质地均匀，组织细腻，粘度适中，呈粘稠软膏状膏体，无明显油脂析出	
	杂质	无肉眼可见杂质	
水分，% ≤		40.0	GB 5009.3
蔗糖，%		35.5～50.0	GB 5009.8
蛋白质，%		1.0～3.5	GB 5009.5
脂肪，% ≥		7.0	GB 5009.6
氯化钠，% ≥		0.1	GB 5009.44
酸度，° T ≥		2.0	GB 5009.229
总砷（以 As 计），mg/kg ≤		0.25	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.3	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg ≤		250	GB 5009.16
其他污染物限量		应符合 GB 2762 规定	
柠檬黄[a]，g/kg ≤		0.5	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg ≤		0.5	GB 5009.35
二氧化钛[a]，g/kg ≤		0.5	GB 5009.246
菌落总数，CFU/g ≤		10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g ≤		30	GB 4789.3
致病菌		应符合 GB 29921 的规定	

注：a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

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。

附录 B

412832S-2017

孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0001S-2017

植脂末

2017-11-29 发布　　2017-11-29 实施

孟州市铭业食品有限公司 发布

非会员水印

前　言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文杰、林智苗。

HNQB 非会员水印

Q/MMS 0001S-2017

植脂末

1 范围

本标准规定了植脂末的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化植物油为主要原料，加入酪朊酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅，经混合、喷雾干燥加工工艺制成的粉末或颗粒状制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 食用氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.3 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.8 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。

2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.10 酪朊酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 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	试验方法
性　状	粉末状或颗粒状	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。冲调后检查冲调性。
色　泽	乳白色或乳黄色	
冲 调 性	冲调后呈均匀的乳状液，无油花上浮	
滋　味	具有与成分相符的滋味和气味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

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

水分，%	≤	5.0	GB 5009.3
脂肪，%	≥	3.0	GB 5009.6
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
表面油脂含量占脂肪的比例，%	≤	5.0	QB/T 4791
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
焦粒，个/100g	≤	5	取 100 克样品平铺在洁净的白色器皿上，置于明亮处，观察其焦粒数量。
其中*铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注：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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、脂肪、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/MMS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化植物油为主要原料，加入酪朊酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅，经混合、喷雾干燥加工工艺制成的粉末或颗粒状制品。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 QB/T 4791《植脂末》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。

其内容规定了植脂末的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中本标准铅指标严于国家标准 GB 2762 的要求。

孟州市铭业食品有限公司

编制说明

本标准适用于以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、奶油、稀奶油、无水奶油、芝士粉、酪蛋白中的几种为主要原料，添加葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、玉米油、亚麻籽油、美藤果油中的一种或几种）、植脂末（详见附录 B）、食用盐、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、微晶纤维素、海藻酸钠、生活饮用水、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、香兰素、乙基香兰素、烤奶香精、炼乳香精、纯奶香精、乙基麦芽酚、调味甜奶素、红曲红、红曲黄色素、日落黄、柠檬黄、叶黄素、栀子黄、姜黄、二氧化硅中的几种，经配料、混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、冷却（或干法工艺不需要乳化、喷雾干燥、冷却）、包装加工而成含乳蛋白固体饮料（饮用时加水稀释 2 倍）。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市铭业食品有限公司