



411094S-2021



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0010S-2021

乳味饮料（饮品）

2021-05-22 发布

2021-05-22 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭笑丹。

H N
Q B

乳味饮料（饮品）

1 范围

本标准规定了乳味饮料（饮品）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（井水经过滤、反渗透）为主料，添加乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉中的一种或全部），添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩枣汁中的一种或几种）中的几种，添加柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、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（阿斯巴甜）、山梨酸钾、复配增稠稳定剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠）、复配营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸锌、焦磷酸铁、麦芽糊精）、食用香精（芒果味香精、菠萝味香精、草莓味香精、香草味香精、桃味香精、红枣味香精、酸奶香精、乳脂香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装等工艺加工而成的乳味饮料（饮品）。

根据原辅料不同分为：芒果味乳味饮料（饮品）、菠萝味乳味饮料（饮品）、草莓味乳味饮料（饮品）、香草味乳味饮料（饮品）、桃味乳味饮料（饮品）、红枣味乳味饮料（饮品）。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 全脂乳粉和脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁和浓缩草莓汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩桃汁和浓缩枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963、GB 17325 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 复配增稠稳定剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 复配营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸锌、焦磷酸铁、麦芽糊精）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 芒果味香精、菠萝味香精、草莓味香精、香草味香精、桃味香精、红枣味香精、酸奶香精和乳脂香精应符合 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 1 瓶（盒），将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	口感酸甜，具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量沉淀现象	

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
pH 值	3.7~4.5	GB 5009.237
蛋白质，g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^a （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） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜（含苯丙氨酸） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
铁 ^b ，mg/kg	10~20	GB 5009.90

钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检验。 c 仅适用于添加苹果汁产品。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 注 2: 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 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 14881 和 GB 12695 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主料，添加乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉中的一种或全部），添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩枣汁中的一种或几种）中的几种，添加柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、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（阿斯巴甜）、山梨酸钾、复配增稠稳定剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠）、复配营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸锌、焦磷酸铁、麦芽糊精）、食用香精（芒果味香精、菠萝味香精、草莓味香精、香草味香精、桃味香精、红枣味香精、酸奶香精、乳脂香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装等工艺加工而成的乳味饮料（饮品）。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 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，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。

漯河市永利食品有限公司

QB