



411127S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0010S-2021

调味乳饮料

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红超、赵红果、孙晓莉、赵子霖。

H N
Q B

调味乳饮料

1 范围

本标准规定了调味乳饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、乳制品【乳粉、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶（牛乳）中的一种或几种】为原料，添加人造奶油（人造黄油）、乳清蛋白、椰浆、椰子汁、椰子肉、椰子汁粉、椰浆粉（椰浆、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、白砂糖、棕榈油、棕榈仁油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青柠中的一种或几种】、坚果籽类及其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果中的一种或几种）、大豆浆、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、乳清发酵饮料（水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌）、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、麦芽提取物、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、麦芽糊精、改性大豆磷脂、可溶性大豆多糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、焦糖色（普通法）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、海盐、食用盐、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、坚果香精、花卉香精、茶香精、抹茶香精、香草香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、提拉米苏香精、可可香精、牛奶香精、奶油香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、大麦若叶香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、黄油香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、香兰素、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、

三氯蔗糖（又名蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、果蔬纤维（柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉中的几种，经混料、均质、杀菌、灌装、包装加工制成的调味乳饮料。

根据原辅料不同，产品分为：炼乳风味乳饮料、淡奶风味乳饮料、奶油风味乳饮料、芝士风味乳饮料、牛奶风味乳饮料、奶茶伴侣风味乳饮料、咖啡伴侣风味乳饮料、巧克力风味乳饮料、咖啡风味乳饮料、椰子风味乳饮料、蛋黄风味乳饮料、水果风味乳饮料、茶风味乳饮料、抹茶风味乳饮料、香草风味乳饮料、海盐风味乳饮料、乳酸菌风味乳饮料、坚果风味乳饮料、糖味风味乳饮料、提拉米苏风味乳饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.6 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.7 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.8 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.9 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.10 牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.12 乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.14 椰子汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.15 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 椰子汁粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.20 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.22 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.24 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.25 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.27 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 棕榈仁油应符合 GB/T 18009 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 氢化椰子油、氢化棕榈仁油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.34 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.35 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.38 坚果籽类及其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.40 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.41 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.42 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.45 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.46 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.47 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.48 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.49 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.50 乳清发酵饮料应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.51 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.57 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.60 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.61 麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.62 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.63 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.64 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.69 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.70 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.71 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.72 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.73 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.75 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 2.1.77 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.78 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.79 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.80 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.81 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.82 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。

- 2.1.83 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.84 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.85 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.86 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.87 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.88 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.89 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.90 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.91 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.92 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.93 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.94 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.95 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.96 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.97 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.98 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.99 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.100 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.101 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.102 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.103 焦糖色(普通法)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.104 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.105 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.106 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.107 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.108 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.109 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.110 海盐、食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.111 食品用香精(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、坚果香精、花卉香精、茶香精、抹茶香精、香草香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、提拉米苏香精、可可香精、牛奶香精、奶油香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、大麦若叶香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、黄油香精)应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.112 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.113 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.114 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.115 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。
- 2.1.116 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.117 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.118 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.119 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.120 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.121 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.122 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.123 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.124 果蔬纤维（柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜）应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.125 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.126 氧化淀粉应符合 GB 29927 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	从样品中随机取出一瓶，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	
总固形物，g/100g			≥	10.0	GB/T 31321
铅（以Pb计），mg/L			≤	0.05	GB 5009.12
a甜味剂	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）	≤	0.65	GB 5009.97	

	(以环己基氨基磺酸计)， g/kg			
	三氯蔗糖， g/kg	≤	0.25	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
	纽甜， g/kg	≤	0.02	GB 5009.247
a着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计）， g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计）， g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或 SN/T 1743
	亮蓝（以亮蓝计）， g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	胭脂红（以胭脂红计）， g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	β-胡萝卜素， g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐， g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
b磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
c展青霉素， μg/kg		≤	30	GB 5009.185
d氰化物（以HCN计）， mg/L		≤	0.05	GB 5009.36
e脲酶试验			阴性	GB/T 5009.183
蛋白质， g/100g		≥	1.0	GB 5009.5
注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；b 仅适用于添加磷酸盐（磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品；d 仅适用于添加杏仁的产品；e 仅适用于添大豆浆的产品。				

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 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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

注 2: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、总固形物、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、乳制品【乳粉、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶（牛乳）中的一种或几种】为原料，添加人造奶油（人造黄油）、乳清蛋白、椰浆、椰子汁、椰子肉、椰子汁粉、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、白砂糖、棕榈油、棕榈仁油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青柠中的一种或几种】、坚果籽类及其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果中的一种或几种）、大豆浆、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、乳清发酵饮料（水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌）、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、蜂蜜、麦芽提取物、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、麦芽糊精、改性大豆磷脂、可溶性大豆多糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶（刺槐豆胶）、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、焦糖色（普通法）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、海盐、食用盐、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、粮食香精、坚果香精、花卉香精、茶香精、抹茶香精、香草香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、芝士香精、提拉米苏香精、可可香精、牛奶香精、奶油香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、薄荷香精、蜂蜜香精、蓝柑香精、大麦若叶香精、小麦草汁香精、杂果香精、可乐香精、黄油香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、香兰素、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、果蔬纤维（柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉中的几种，经混料、均质、杀菌、灌装、包装加工制成的调味乳饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

Q/DK 0010S-2021

本标准中所涉及产品在食品安全国家标准GB 2760中分类为14.03.01含乳饮料。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

大咖国际食品有限公司

H N
Q B