



411299S-2021



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0016S-2021

乳味饮料

2021-06-16 发布

2021-06-16 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。

本标准自发布之日起替代Q/ALBL 0016S-2021（备案号410691S-2021）。

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、检验规则等。

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，添加全脂奶粉或（和）脱脂奶粉，加白砂糖、果葡糖浆、椰果果粒、芒果果粒、黄桃果粒、草莓果粒、菠萝果粒、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、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁中的一种或几种）、西米（淀粉制品）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、果味酸奶香精、草莓香精、菠萝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、西米草莓果肉乳味饮料、西米菠萝果肉乳味饮料。

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、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁）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 椰果果粒、黄桃果粒、芒果果粒、草莓果粒、菠萝果粒应符合 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、果味酸奶香精、草莓香精、菠萝香精]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	具有本品应有的气味、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 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) ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

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：a 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。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加全脂奶粉或（和）脱脂奶粉，加白砂糖、果葡糖浆、椰果果粒、芒果果粒、黄桃果粒、草莓果粒、菠萝果粒、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、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁中的一种或几种）、西米（淀粉制品）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、果味酸奶香精、草莓香精、菠萝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》和 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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司