



411509S-2021



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0003S-2021

发酵型乳味饮料（杀菌型）

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：米兴才、司旭涛。

H N

Q B

发酵型乳味饮料（杀菌型）

1 范围

本标准规定了发酵型乳味饮料（杀菌型）的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、生乳或乳粉为主要原料，经保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌发酵后，加入浓缩果汁[芒果浆、浓缩西番莲（百香果）汁、浓缩树莓汁中的一种或几种]、果酱（草莓粒果酱、芒果粒果酱、蓝莓粒果酱、桃果酱、哈密瓜果酱、红豆柠檬果酱中的一种或几种）、哈密瓜（去皮、切丁）、压缩椰果、白砂糖、果葡糖浆、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸奶香精、牛奶香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、桃香精、樱花香精、哈密瓜香精、百香果香精、白桃香精、树莓香精、红豆香精、食用盐中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的发酵型乳味饮料（杀菌型）。

产品根据所使用原料的不同分为：草莓味发酵型乳味饮料（杀菌型）、芒果味发酵型乳味饮料（杀菌型）、蓝莓味发酵型乳味饮料（杀菌型）、桃味发酵型乳味饮料（杀菌型）、哈密瓜味发酵型乳味饮料（杀菌型）、芒果百香果味发酵型乳味饮料（杀菌型）、白桃树莓味发酵型乳味饮料（杀菌型）、红豆味发酵型乳味饮料（杀菌型）。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 生乳应符合GB 19301的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.4 保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.5 芒果浆、浓缩西番莲（百香果）汁、浓缩树莓汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.6 果酱（草莓粒果酱、芒果粒果酱、蓝莓粒果酱、桃果酱、哈密瓜果酱、红豆柠檬果酱）应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.7 哈密瓜应符合GB/T 23398的规定。
- 2.1.8 压缩椰果应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15302的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.13 单，双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.26 酸奶香精、牛奶香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、桃香精、樱花香精、哈密瓜香精、百香果香精、白桃香精、树莓香精、红豆香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 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	检验方法
性状	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143

总酸(以一分子水柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB 12456
pH 值		2.0~5.0	GB 5009.237
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), 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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.87
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
铅 ^a (以 Pb 计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
<p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>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。</p>			

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	≤	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
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、总酸、可溶性固形物、pH 值、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

发酵型乳味饮料（杀菌型）是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、生乳或乳粉为主要原料，经保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌发酵后，加入浓缩果汁[芒果浆、浓缩西番莲（百香果）汁、浓缩树莓汁中的一种或几种]、果酱（草莓粒果酱、芒果粒果酱、蓝莓粒果酱、桃果酱、哈密瓜果酱、红豆柠檬果酱中的一种或几种）、哈密瓜（去皮、切丁）、压缩椰果、白砂糖、果葡糖浆、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸奶香精、牛奶香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、桃香精、樱花香精、哈密瓜香精、百香果香精、白桃香精、树莓香精、红豆香精、食用盐中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的发酵型乳味饮料（杀菌型）。

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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市米奇食品饮料有限公司

QB