



411822S-2021



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0017S-2021

果乳味饮料

2021-08-04 发布

2021-08-04 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：张志勇、郭笑丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS 0017S-2018(备案号：412410S-2018)。

H N

Q B

果乳味饮料

1 范围

本标准规定了果乳味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、乳粉为主要原料，添加果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、再制干酪（芝士粉）、速溶咖啡粉中的一种或几种，添加柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸钙、维生素 D、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、复配乳化增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠）、山梨酸钾（非利乐砖包产品使用）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（牛奶味香精、咖啡味香精、红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、苹果味香精、菠萝味香精、芒果味香精、百香果味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、香草味香精、荔枝味香精、梨味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、樱花味香精中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、叶黄素中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果乳味饮料。

根据原辅料不同分为：红枣味果乳味饮料、草莓味果乳味饮料、桃味果乳味饮料、原味果乳味饮料、芒果味果乳味饮料、百香果味果乳味饮料、香草味果乳味饮料、梨味果乳味饮料、柠檬味果乳味饮料、咖啡味果乳味饮料、菠萝味果乳味饮料、香蕉味果乳味饮料、哈密瓜味果乳味饮料、葡萄味果乳味饮料、荔枝味果乳味饮料、白桃味果乳味饮料、樱花、蓝莓味果乳味饮料、芝士味果乳味饮料、营养素强化果乳味饮料

2 要求

2.1 原料要求

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、芒果浆、香蕉浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 速溶咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 再制干酪（芝士粉）应符合 GB 25192 的规定。

2.1.8 复配乳化增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.19 维生素 D 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.24 食用香精（牛奶味香精、咖啡味香精、红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、苹果味香精、菠萝味香精、芒果味香精、百香果味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、香草味香精、荔枝味香精、梨味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、樱花味香精）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，均匀一致	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	具有与所添加原料相对应的色泽，且均匀一致	
气、滋味	酸甜适口，具有与水果相对应的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	\geq 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~4.6	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	\leq 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.2	GB 5009.12

环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.2	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.83
叶黄素 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
维生素D ^c , μg/kg		2~10	GB 5009.82
钙 ^d , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注: a: 此项仅适用于所添加该食品添加剂的产品检验; b: 此项仅适用于所添加该食品添加剂的产品检验; c: 此项仅适用于所添加该食品营养强化剂的产品检验; d: 此项仅适用于所添加浓缩苹果汁的产品检验; 带“*”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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 生产加工过程中的卫生要求

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果乳味饮料是以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、乳粉为主要原料，添加果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、再制干酪（芝士粉）、速溶咖啡粉中的一种或几种，添加柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸钙、维生素 D、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、复配乳化增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠）、山梨酸钾（非利乐砖包产品使用）、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精（牛奶味香精、咖啡味香精、红枣味香精、草莓味香精、桃味香精、苹果味香精、菠萝味香精、芒果味香精、百香果味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、香草味香精、荔枝味香精、梨味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、樱花味香精中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、叶黄素中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果乳味饮料。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。