



412320S-2021



舞阳益源饮品有限公司企业标准

Q/LWYY 0005S-2021

乳味饮品

2021-09-29 发布

2021-09-29 实施

舞阳益源饮品有限公司 发布

前 言

本标准由舞阳益源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人:张勇涛、黄腾蛟、杨鑫磊。

H N
Q B

乳味饮品

1 范围

本标准规定了乳味饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、浓缩苹果汁为原料，添加食品添加剂[羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、食用香精（苹果香精、草莓香精、香蕉香精、红枣香精、芒果香精、哈密瓜香精、西瓜香精、咖啡香精、椰子香精、菠萝香精、橘子香精、水蜜桃香精、柠檬香精、黄桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芦荟香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、蓝莓香精、葡萄香精、酸奶香精中的一种或几种）中的多种，经调配、均质、（灭菌、灌装或灌装、灭菌）、封口包装而成的乳味饮品。

根据原料不同，产品分为以下品种：苹果乳味饮品、草莓乳味饮品、香蕉乳味饮品、红枣乳味饮品、芒果乳味饮品、哈密瓜乳味饮品、西瓜乳味饮品、咖啡乳味饮品、椰子乳味饮品、菠萝乳味饮品、橘子乳味饮品、水蜜桃乳味饮品、柠檬乳味饮品、黄桃乳味饮品、荔枝乳味饮品、猕猴桃乳味饮品、芦荟乳味饮品、木瓜乳味饮品、柠檬茶乳味饮品、西柚乳味饮品、酸梅汤乳味饮品、山楂乳味饮品、乌梅乳味饮品、石榴乳味饮品、蓝莓乳味饮品、葡萄乳味饮品、原味乳味饮品。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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）， %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237
总酸， g/L	≥ 0.1	GB 12456
总砷（以 As 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡 ^a （以 Sn 计）， mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
铁 ^a （以 Fe 计）， mg/L	≤ 15.0	GB 5009.90
锌 ^a （以 Zn 计）， mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铜 ^a （以 Cu 计）， mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锌、铁、铜总和 ^a ， mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注： ^a 仅适用于金属罐包装产品的检验。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品，其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	≤	10				GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	10				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。						

2.4.2 经商业无菌的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 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、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、浓缩苹果汁为原料，添加食品添加剂[羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、食用香精（苹果香精、草莓香精、香蕉香精、红枣香精、芒果香精、哈密瓜香精、西瓜香精、咖啡香精、椰子香精、菠萝香精、橘子香精、水蜜桃香精、柠檬香精、黄桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芦荟香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、蓝莓香精、葡萄香精、酸奶香精中的一种或几种）中的多种，经调配、均质、（灭菌、灌装或灌装、灭菌）、封口包装而成的乳味饮品。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

舞阳益源饮品有限公司