



412324S-2021



河南三剑客农业股份有限公司企业标准

Q/HSJK 0002S-2021

风味发酵乳

2021-09-29 发布

2021-09-29 实施

河南三剑客农业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南三剑客农业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南三剑客农业股份有限公司。

本标准起草人：常小静、康晓静、李媛媛、孙华钊、薛科、董文博、李秋芳、于卫娜、赵雪韵、赵贺方、白云飞、陈金帅、张静静、曹红亮、楚小静。

H N

Q B

风味发酵乳

1 范围

本标准规定了风味发酵乳的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生牛乳和脱脂奶粉、生活饮用水（通过粗滤、精滤、反渗透等工艺制成的纯净水）为主要原料，添加发酵菌种（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）制成发酵乳后，添加白砂糖、果葡糖浆、黑芝麻粉、燕麦粉、黄桃果酱、草莓果酱、芒果果酱、树莓果酱、西番莲果酱、百香果果酱、蓝莓浆、桃浓浆、芒果原浆、燕麦粒、黑米、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸丙二醇酯、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、碳酸钠、乳酸链球菌素、酸奶香精、奶酪香精、百香果香精、麦香牛奶香精、蓝莓香精、黄桃香精、芒果香精、草莓香精、粉末香精、黑米香精其中几种为辅料，经调配、巴氏杀菌、灌装、经或者不经连续式二次加热灭菌工艺加工而成的风味发酵乳。

按产品的配料和指标不同分为风味发酵乳、谷物风味发酵乳、低脂谷物风味发酵乳。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.2 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 发酵菌种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 黑芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.9 黄桃果酱、草莓果酱、芒果果酱、树莓果酱、西番莲果酱、百香果果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 蓝莓浆、桃浓浆、芒果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 燕麦粒应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.14 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.15 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.20 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.24 酸奶香精、奶酪香精、百香果香精、麦香牛奶香精、蓝莓香精、黄桃香精、芒果香精、草莓香精、粉末香精、黑米香精应符合 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，允许有少量原料物质沉淀和脂肪上浮	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
色泽	具有与添加成分相符的色泽	
滋味、气味	具有与添加成分相符的滋味和气味	

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
	风味发酵乳	谷物风味发酵乳	低脂谷物风味发酵乳	
蛋白质/(g/100g)	≥	2.3		GB 5009.5
脂肪/(g/100g)		≥2.5	≤1.5	GB 5413.3
酸度/(°T)	≥	70		GB 5413.34
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/(g/kg)	≤	0.35		GB/T5009.140
阿斯巴甜/(g/kg)	≤	1.0		GB 5009.263
三氯蔗糖/(g/kg)	≤	0.3		GB 22255
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.04		GB 5009.12
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	0.01		GB 5009.17
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.11
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	0.3		GB 5009.123
黄曲霉毒素M ₁ /（μg/kg）	≤	0.5		GB 5009.24

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

2.4.2 非经商业无菌的产品，其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.10定性检验
霉菌	≤	30			GB 4789.15
酵母	≤	100			
乳酸菌数 ^b	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35

注：a样品采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。
b经二次加热灭菌的产品对乳酸菌数不作要求。

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 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、脂肪、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生牛乳和脱脂奶粉、生活饮用水（通过粗滤、精滤、反渗透等工艺制成的纯净水）为主要原料，添加发酵菌种（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）制成发酵乳后，添加白砂糖、果葡糖浆、黑芝麻粉、燕麦粉、黄桃果酱、草莓果酱、芒果果酱、树莓果酱、西番莲果酱、百香果果酱、蓝莓浆、桃浓浆、芒果原浆、燕麦粒、黑米、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸丙二醇酯、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、碳酸钠、乳酸链球菌素、酸奶香精、奶酪香精、百香果香精、麦香牛奶香精、蓝莓香精、黄桃香精、芒果香精、草莓香精、粉末香精、黑米香精其中几种为辅料，经调配、巴氏杀菌、灌装、经或者不经连续式二次加热灭菌工艺加工而成的风味发酵乳。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，参照相关国标、行标的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三剑客农业股份有限公司

QB