



412891S-2022



漯河市全汇食品饮料有限公司企业标准

Q/LQSY 0016S-2022

奶味饮料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

漯河市全汇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市全汇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宁向伟、杨可崇、张志勇、郭亚丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/LQSY 0016S-2021(备案号：411334S-2021)

H N

Q B

奶味饮料

1 范围

本标准规定了奶味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤和反渗透处理后）、奶粉为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、水果粒【桃粒、菠萝粒、橙（蓉）粒、草莓粒、红枣粒、芒果粒、西柚粒、木瓜丁、葡萄粒、蔓越莓丁、猕猴桃粒、哈密瓜丁中的一种】、椰纤果、库拉索芦荟凝胶、西米、再制干酪（芝士粉）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、结冷胶、三聚磷酸钠中的几种）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用盐、食用香精（牛奶香精、草莓香精、椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、香蕉香精、蜜桃香精、白桃香精、红枣香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、黄甜瓜香精、葡萄香精、木瓜香精、樱桃香精、黑加仑香精、荔枝香精、黄桃香精、甜橙香精、百香果香精、芝士香精、榴莲香精、燕麦香精、树莓香精、混合莓香精、蔓越莓香精、玫瑰香精、樱花香精、牛油果香精、猕猴桃香精、柠檬香精、西柚香精、梨香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经食品加工用乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）发酵（或不发酵）、调配、均质、灭菌、热灌装、二次杀菌而成的奶味饮料。

根据添加原辅料和食用香精不同分为以下品种：原味奶味饮料（灭菌型）、什锦奶味饮料（灭菌型）、椰奶味饮料（灭菌型）、草莓奶味饮料（灭菌型）、黄桃奶味饮料（灭菌型）、苹果奶味饮料（灭菌型）、菠萝奶味饮料（灭菌型）、芒果奶味饮料（灭菌型）、香蕉奶味饮料（灭菌型）、蜜桃奶味饮料（灭菌型）、香瓜奶味饮料（灭菌型）、哈密瓜奶味饮料（灭菌型）、红枣奶味饮料（灭菌型）、红枣枸杞奶味饮料（灭菌型）、蓝莓奶味饮料（灭菌型）、葡萄奶味饮料（灭菌型）、木瓜奶味饮料（灭菌型）、樱桃奶味饮料（灭菌型）、黑加仑奶味饮料（灭菌型）、荔枝奶味饮料（灭菌型）、甜橙奶味饮料（灭菌型）、雪梨奶味饮料（灭菌型）、百香果奶味饮料（灭菌型）、混合莓奶味饮料（灭菌型）、白桃奶味饮料（灭菌型）、树莓奶味饮料（灭菌型）、玫瑰味奶味饮料（灭菌型）、蔓越莓奶味饮料（灭菌型）、猕猴桃奶味饮料（灭菌型）、牛油果奶味饮料（灭菌型）、蓝莓葡萄奶味饮料（灭菌型）、樱桃草莓奶味饮料（灭菌型）、木瓜芒果奶味饮料（灭菌型）、甜橙芝士奶味饮料（灭菌型）、榴莲芝士奶味饮料（灭菌型）、樱花味奶味饮料（灭菌型）、白桃樱花味奶味饮料（灭菌型）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 奶粉应符合 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、浓缩桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、芒果浆、香蕉浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 水果粒（桃粒、菠萝粒、橙（蓉）粒、草莓粒、红枣粒、芒果粒、西柚粒、木瓜丁、葡萄粒、蔓越莓丁、猕猴桃粒、哈密瓜丁）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.8 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.10 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.11 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 食用香精（牛奶香精、草莓香精、椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、香蕉香精、蜜桃香精、白桃香精、红枣香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、黄甜瓜香精、葡萄香精、木瓜香精、樱桃香精、黑加仑香精、荔枝香精、黄桃香精、甜橙香精、百香果香精、芝士香精、榴莲香精、燕麦香精、树莓香精、混合莓香精、蔓越莓香精、玫瑰香精、樱花香精、牛油果香精、猕猴桃香精、柠檬香精、西柚香精、梨香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 食品工业用乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.31 再制干酪（芝士粉）应符合 GB 25192 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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	3.6~4.2	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.15	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
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.83

亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.01	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.01	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
铜、铁、锌总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
<p>注：a：此项仅适用于所添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>b：此项仅适用于所添加浓缩苹果汁的产品检验；</p> <p>c：此项仅适用于金属罐装产品；</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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
<p>a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 GB2760 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤和反渗透处理后）、奶粉为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、果汁（浆）（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、芒果浆、香蕉浆中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、水果粒【桃粒、菠萝粒、橙（蓉）粒、草莓粒、红枣粒、芒果粒、西柚粒、木瓜丁、葡萄粒、蔓越莓丁、猕猴桃粒、哈密瓜丁中的一种】、椰纤果、库拉索芦荟凝胶、西米、再制干酪（芝士粉）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、复配稳定剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、结冷胶、三聚磷酸钠中的几种）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用盐、食用香精（牛奶香精、草莓香精、椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、香蕉香精、蜜桃香精、白桃香精、红枣香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、黄甜瓜香精、葡萄香精、木瓜香精、樱桃香精、黑加仑香精、荔枝香精、黄桃香精、甜橙香精、百香果香精、芝士香精、榴莲香精、燕麦香精、树莓香精、混合莓香精、蔓越莓香精、玫瑰香精、樱花香精、牛油果香精、猕猴桃香精、柠檬香精、西柚香精、梨香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经食品加工用乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）发酵（或不发酵）、调配、均质、灭菌、热灌装、二次杀菌而成的奶味饮料。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》进行编写，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。