



410121S-2022



济源市本来润食品有限公司企业标准

Q/JBLR 0001S-2022

---

# 乳味饮料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

---

济源市本来润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由济源市本来润食品有限公司提出。

本标准由济源市本来润食品有限公司和焦作中诚生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：聂春生、张会娟。

H N  
Q B

# 乳味饮料

## 1 范围

本标准规定了乳味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、乳粉为原料,添加或不添加水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、果粉(香蕉粉、椰子粉)、果浆(木瓜浆、芒果浆)、白砂糖、果葡糖浆、燕麦(粉)、低聚果糖、复配稳定剂(黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种为原料,添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉中的几种)、聚葡萄糖、食用葡萄糖、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)]、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、冰糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、烟酸、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、木瓜香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)发酵或不发酵、调配、过滤、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的乳味饮料。

产品根据所用原料的不同分为:原味乳味饮料、红枣味乳味饮料、枸杞味乳味饮料、芒果味乳味饮料、香蕉味乳味饮料、苹果味乳味饮料、草莓味乳味饮料、桃味乳味饮料、葡萄味乳味饮料、柠檬味乳味饮料、核桃蓝莓味乳味饮料、哈密瓜味乳味饮料、菠萝味乳味饮料、椰子香草味乳味饮料、木瓜味乳味饮料、甜橙味乳味饮料、猕猴桃味乳味饮料、乳酸菌味乳味饮料、麦香乳味饮料、燕麦乳味饮料、酸奶味乳味饮料、花生味乳味饮料、大豆味乳味饮料、绿豆味乳味饮料、杏仁味乳味饮料、复合水果味乳味饮料、荔枝味乳味饮料、樱桃味乳味饮料、炭烧味乳味饮料、钙锌强化乳味饮料、树莓味乳味饮料、火龙果味乳味饮料、山楂味乳味饮料、沙棘味乳味饮料、木瓜味乳味饮料、柚子味乳味饮料、蓝莓枸杞

味乳味饮料、樱花味乳味饮料、百香果味乳味饮料、冰淇淋味乳味饮料、巧克力味冰淇淋味乳味饮料、草莓味冰淇淋味乳味饮料。

## 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 水果粒（芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒）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。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 香蕉粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.9 燕麦（粉）应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.12 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 嗜热链球菌应符合原卫生部 卫办监督发2010年第 65号《可用于食品的菌种名单》公告和 QB/T 4575 的规定。

2.1.17 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.18 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.39 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.40 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.41 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 保加利亚乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.50 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.51 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 木瓜浆、芒果浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

性状	液体	取出适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥	0.2 GB/T 12143
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （安赛蜜）， g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.3 GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.25 GB 22255
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.05 GB 5009.141 或 SN/T 1743
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇） <sup>b</sup> ， mg/kg		0.4~1.6 GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> （氰钴胺） <sup>b</sup> ， μg/kg		0.6~1.8 GB/T 5009.217
烟酸 <sup>b</sup> ， mg/kg		3~18 GB 5009.89
锌（以Zn计） <sup>b</sup> ， mg/kg		3~20 GB 5009.14
钙（以Ca计） <sup>b</sup> ， mg/kg		160~1350 GB 5009.92
展青霉素 <sup>c</sup> ， μg/kg	≤	20 GB 5009.185
总砷（以As计）， mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅*（以Pb计）， mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
锌、铁、铜总和 <sup>d</sup> ， mg/L		20 GB 5009.13、 GB

	≤		5009.14、GB 5009.90
锡 <sup>d</sup> （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。</p> <p>a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>b仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验；</p> <p>c仅适用于添加浓缩苹果清汁、苹果粒、山楂粒、浓缩山楂汁的产品检验；</p> <p>d仅适用于金属罐装的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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

2.4.1 非经商业无菌生产的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表1 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
a 采样方案应符合GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21的规定。					

2.4.2 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。

2.5 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

生产加工过程卫生要求应符合 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、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。

H N

Q B



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、乳粉为原料,添加或不添加水果粒(芒果粒、红枣粒、蓝莓粒、苹果粒、哈密瓜粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩枣汁、浓缩枸杞汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩椰子汁、浓缩木瓜汁、浓缩甜橙汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩树莓汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩沙棘汁、浓缩柚子汁、浓缩百香果汁中的一种或几种)、果粉(香蕉粉、椰子粉)、果浆(木瓜浆、芒果浆)、白砂糖、果葡糖浆、燕麦(粉)、低聚果糖、复配稳定剂(黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种为原料,添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉中的几种)、聚葡萄糖、食用葡萄糖、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)]、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精)、炼乳、芝士粉、可可粉、蜂蜜、冰糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、DL-苹果酸、L-苹果酸、烟酸、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺)、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精(红枣香精、枸杞香精、芒果香精、苹果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、菠萝香精、椰子香精、木瓜香精、乳味香精、牛奶香精、蓝莓香精、桃味香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香精、樱桃香精、荔枝香精、香蕉香精、甜橙香精、雪梨香精、树莓香精、火龙果香精、山楂香精、沙棘香精、柚子香精、复合水果香精、核桃香精、杏仁香精、大豆香精、绿豆香精、香草香精、樱花香精、百香果香精、巧克力香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦香精、酸奶香精、花生香精、炭烧香精中的几种)中的几种,经食品加工用乳酸菌(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌)发酵或不发酵、调配、过滤、均质、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)、包装而制成的乳味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。