



410563S-2022



焦作亿益食品有限公司企业标准

Q/JYS 0002S-2022

含乳饮料浓浆

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

焦作亿益食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作亿益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁杨浦。

H N

Q B

含乳饮料浓浆

1 范围

本标准规定了含乳饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，添加葡萄糖、椰子油、改性大豆磷脂、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、柠檬酸钠、焦磷酸钠、食品用香精（牛奶香精）中一种或几种，经调配、均质、灌装、杀菌、外包装、成品入库等工艺加工而成的含乳饮料浓浆。

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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.5 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.6 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.7 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.8 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 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	组织细腻，质地均匀，粘度适中	取 10 克产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气 味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	
蛋白质 ^b , g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	5.0	GB 5009.6
葡萄糖, g/100g	≤	35.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 仅限金属罐装产品。 ^b 蛋白质指标按照标识标签所示稀释倍数稀释后检测。 ^c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 *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

微生物限量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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 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、蛋白质、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，添加葡萄糖、椰子油、改性大豆磷脂、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、柠檬酸钠、焦磷酸钠、食品用香精（牛奶香精）中一种或几种，经调配、均质、灌装、杀菌、外包装、成品入库等工艺加工而成的含乳饮料浓浆。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》制定本企业标准，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。

焦作亿益食品有限公司

H N
Q B