



410623S-2022



孟州市佰润饮品科技有限公司企业标准

Q/MBR 0007S-2022

# 发酵型乳味饮料（杀菌型）

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

孟州市佰润饮品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市佰润饮品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛豆豆。

H N

Q B

# 发酵型乳味饮料（杀菌型）

## 1 范围

本标准规定了发酵型乳味饮料（杀菌型）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（经粗滤、精滤、反渗透）、生乳或乳粉为主要原料，经保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌发酵后，加入浓缩果汁[浓缩西番莲汁（百香果）、浓缩树莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁中的一种或几种]、芒果浆、蓝莓浆、草莓浆、果酱（草莓粒果酱、芒果粒果酱、蓝莓粒果酱、桃粒果酱、哈密瓜粒果酱、燕麦粒果味酱、红豆果味酱、红豆柠檬果酱中的一种或几种）、哈密瓜（去皮、切丁）、桃（去皮、切丁）、芒果（去皮、切丁）、草莓（切丁）、压缩椰果、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、燕麦（浸泡、蒸煮）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己氨基磺酸钠、乙酰磺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸奶香精、牛奶香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、树莓香精、复合莓香精、红豆香精、燕麦香精、山楂香精、食用盐中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口加工而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的发酵型乳味饮料（杀菌型）。

按产品添加原料不同可分为原味发酵型乳味饮料（杀菌型）、复合莓味发酵型乳味饮料、草莓味发酵型乳味饮料（杀菌型）、芒果味发酵型乳味饮料（杀菌型）、蓝莓味发酵型乳味饮料（杀菌型）、桃味发酵型乳味饮料（杀菌型）、哈密瓜味发酵型乳味饮料（杀菌型）、芒果百香果味发酵型乳味饮料（杀菌型）、黄桃百香果味发酵型乳味饮料（发酵型）、白桃树莓味发酵型乳味饮料（杀菌型）、红豆味发酵型乳味饮料（杀菌型）、黄桃燕麦味发酵型乳味饮料（杀菌型）、山楂燕麦味发酵型乳味饮料、芒果燕麦味发酵型乳味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 生乳应符合 GB 19301 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.5 浓缩西番莲汁（百香果）、浓缩树莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、芒果浆、蓝莓浆、草莓浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.7 草莓粒果酱、芒果粒果酱、蓝莓粒果酱、桃粒果酱、哈密瓜粒果酱、燕麦粒果味酱、红豆果味酱、红豆柠檬果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.8 哈密瓜应符合 GB/T 23398 的规定。

2.1.9 桃应符合 SB/T 10090 的规定。

- 2.1.10 芒果应符合 NY/T 3011 的规定。
- 2.1.11 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.12 压缩椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15302 的规定。
- 2.1.15 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 单，双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺氨酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 燕麦应符合 DB22/T 1099 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 酸奶香精、牛奶香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、树莓香精、复合莓香精、红豆香精、燕麦香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	均匀一致的液体	从样品中取出 100mL 被测试样于洁净的烧杯中，置于明亮处，用肉眼观其色泽，性状，杂质，闻其气味，然后用温开水漱口品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品应有的香气、酸甜可口、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

### 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
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值 (20℃)	2.0~5.0	GB 5009.237
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 (AK 糖), 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
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
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
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。  
b 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验。  
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。

### 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 <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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌*, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15

注: a 样品的采样与处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

\*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

## 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 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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、蛋白质、总酸、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、生乳或乳粉为主要原料，经保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌发酵后，加入浓缩果汁[浓缩西番莲汁（百香果）、浓缩树莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁中的一种或几种]、芒果浆、蓝莓浆、草莓浆、果酱（草莓粒果酱、芒果粒果酱、蓝莓粒果酱、桃粒果酱、哈密瓜粒果酱、燕麦粒果味酱、红豆果味酱、红豆柠檬果酱中的一种或几种）、哈密瓜（去皮、切丁）、桃（去皮、切丁）、芒果（去皮、切丁）、草莓（切丁）、压缩椰果、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、燕麦（浸泡、蒸煮）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺氨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠（或不添加）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸奶香精、牛奶香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、树莓香精、复合莓香精、红豆香精、燕麦香精、山楂香精、食用盐中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口加工而成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的发酵型乳味饮料（杀菌型）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

孟州市佰润饮品科技有限公司

QB