



410937S-2022



河南浩明饮品有限公司企业标准

Q/HHM 0008S-2022

发酵乳味饮料

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

河南浩明饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南浩明饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝志明。

H N

Q B

发酵乳味饮料

1 范围

本标准规定了发酵乳味饮料的分类、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）为主要原料，添加乳粉、食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）发酵，辅以或不辅以水果粒（芒果粒、红枣粒、甜橙粒、菠萝粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰纤果中的一种或几种）、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、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）、椰浆粉、果浆（木瓜浆、芒果浆、猕猴桃浆、椰浆中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、燕麦粒（粉）、低聚果糖、复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种），添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉、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、玉米糖浆、氢化植物油、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、酪蛋白酸钠）、炼乳、芝士粉、蜂蜜、冰糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、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、烟酸、维生素 D(麦角钙化醇)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精（红枣味香精、枸杞味香精、芒果味香精、苹果味香精、木瓜味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、牛奶味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、葡萄味香精、猕猴桃味香精、草莓味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、甜橙味香精、雪梨味香精、复合水果香精、香草味香精、樱花味香精、百香果味香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦味香精、酸奶味香精中的几种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的发酵乳味饮料。

产品按照原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁、果浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 水果粒应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.5 椰浆粉、柑橘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 燕麦粒（粉）应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.10 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.11 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.12 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.13 刺槐豆胶应符合 GB 29945 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 乳清发酵液应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）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 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.38 维生素 D(麦角钙化醇)应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.39 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.40 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 食品加工用乳酸菌应符合 QB/T 4575 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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），%	≥	0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素D ^b ，μg/kg		2~10	GB 5009.82
维生素B ₆ ^b ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5413.14
锌，mg/kg（仅适用于添加葡萄糖酸锌的饮料）		3~20	GB 5009.14
钙，mg/kg（仅适用于添加葡萄糖酸钙的饮料）		160~1350	GB 5009.92
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁、山楂粒的饮料）	≤	20	GB 5009.185
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于使用添加该食品添加剂产品的检测。</p> <p>b 仅适用于使用添加该食品营养强化剂产品的检测。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂剂）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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695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、净含量及允许短缺量、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（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加乳粉、食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）发酵，辅以或不辅以水果粒（芒果粒、红枣粒、甜橙粒、菠萝粒、草莓粒、荔枝粒、猕猴桃粒、葡萄粒、山楂粒、桃粒、椰纤果中的一种或几种）、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、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩百香果汁中的一种或几种）、椰浆粉、果浆（木瓜浆、芒果浆、猕猴桃浆、椰浆中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、燕麦粒（粉）、低聚果糖、复配稳定剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、微晶纤维素、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种），添加单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、刺槐豆胶、柑橘粉、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、玉米糖浆、氢化植物油、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、酪蛋白酸钠）、炼乳、芝士粉、蜂蜜、冰糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、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、烟酸、维生素 D(麦角钙化醇)、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂（氰钴胺）、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精（红枣味香精、枸杞味香精、芒果味香精、苹果味香精、木瓜味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、椰子味香精、牛奶味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、葡萄味香精、猕猴桃味香精、草莓味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、甜橙味香精、雪梨味香精、复合水果香精、香草味香精、樱花味香精、百香果味香精、冰淇淋香精、乳酸菌香精、麦香味香精、燕麦味香精、酸奶味香精中的几种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的发酵乳味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。