



412436S-2022



平顶山市晶珠实业有限公司企业标准

Q/PJS 0001S-2022

乳味饮料

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

平顶山市晶珠实业有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市晶珠实业有限公司提出。

本标准由平顶山市晶珠实业有限公司和濮阳市华龙区食品药品检验所共同起草。

本标准起草人：吴方宁、秦正伟。

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（经反渗透处理）为主要原料，添加全脂奶粉，辅以白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁中的一种或几种）、椰果粒、果酱（黄桃燕麦果酱）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、果葡糖浆、三氯蔗糖、山梨酸钾、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、结冷胶、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乳味香精、芒果香精、草莓香精、鲜草莓香精、橙味香精、苹果香精、香蕉香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、布丁牛奶香精、日落黄、柠檬黄、诱惑红中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、包装而制成的乳味饮料。

根据添加原辅料不同，将产品分为：乳味饮料、芒果乳味饮料、草莓乳味饮料、橙味乳味饮料、苹果乳味饮料、香蕉乳味饮料、蓝莓乳味饮料、水蜜桃乳味饮料、黄桃燕麦乳味饮料、缤纷水果乳味饮料、布丁牛奶乳味饮料、果粒乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 乳味香精、草莓香精、芒果香精、橙味香精、苹果香精、香蕉香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、鲜草莓香精、布丁牛奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。

- 2.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.27 果胶应符合 GB 25533 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	随机从样品中取出 1 件，将本品倒入一洁净烧杯中，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	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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
总酸（以柠檬酸计）， g/kg	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ， g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
日落黄 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743

注：a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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 ^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 中的平板计数法
霉菌*, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	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;					
*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。

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经反渗透处理）为主要原料，添加全脂奶粉，辅以白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁中的一种或几种）、椰果粒、果酱（黄桃燕麦果酱）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、果葡糖浆、三氯蔗糖、山梨酸钾、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、结冷胶、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乳味香精、芒果香精、草莓香精、鲜草莓香精、橙味香精、苹果香精、香蕉香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、布丁牛奶香精、日落黄、柠檬黄、诱惑红中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装、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，制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

平顶山市晶珠实业有限公司

QB