



411225S-2023



河南世锦生物工程有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

乳味饮料

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

河南世锦生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南世锦生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南世锦生物工程有限公司。

本标准主要起草人：李丽、郑艳红。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HSS 0001S-2022，备案号：410494S-2022。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)为主要原料，加入全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或全部，添加芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）】、酶解燕麦粉【燕麦、食品添加剂（三聚磷酸钠）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、黄桃燕麦酱【黄桃、白砂糖、燕麦、果葡糖浆、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、食用香精)】、浓缩果汁或浆(浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、黄桃浓缩汁、黄桃果浆、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁或浆、葡萄浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、香蕉浓缩汁或浆、红枣汁或浆、百香果浓缩汁中的一种或几种)、白砂糖、果葡糖浆中的几种，添加食品添加剂【羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、乳酸、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、黄原胶、果胶、琼脂、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、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）、海藻酸丙二醇酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、椰子汁、咖啡粉、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种】、食用盐、食品用香精(牛奶香精、麦香饼干香精、酸奶香精、草莓香精、苹果香精、蓝莓香精、葡萄香精、猕猴桃香精、黄桃香精、香蕉香精、红枣香精、百香果香精、芝士香精、咖啡香精中的一种或几种)中的几种，经调配、过滤、灌装、高温杀菌、包装而制成的乳味饮料。

根据原辅料的不同分为以下几种：牛奶乳味饮料、麦香饼干乳味饮料、酸奶乳味饮料、草莓乳味饮料、苹果乳味饮料、蓝莓乳味饮料、葡萄乳味饮料、猕猴桃乳味饮料、黄桃乳味饮料、香蕉乳味饮料、红枣乳味饮料、百香果乳味饮料、芝士乳味饮料、草莓酸奶风味饮料、黄桃燕麦酸奶风味饮料、芝士酸奶风味饮料、咖啡乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。

2.1.6 浓缩草莓汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁或浆、黄桃浓缩汁、黄桃果浆、葡萄浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、香蕉浓缩汁或浆、红枣汁或浆、百香果浓缩汁应符合GB 17325的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.8 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.9 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.19 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.23 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.24 植脂末{葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）}应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.25 酶解燕麦粉{燕麦、食品添加剂（三聚磷酸钠）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）}应符合GB 19640的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.32 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.33 黄桃燕麦酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.41 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。

2.4.42 咖啡粉应符合 NY/T 605 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 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气、滋味，无异味	
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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1 GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)，g/L	≥	0.1 GB 12456
pH 值		3.0~6.0 GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（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 （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03 GB 5009.278 或 SN/T 3855

展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b 仅限于添加浓缩苹果汁的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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 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: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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括: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(经过滤、反渗透)为主要原料,加入全脂奶粉、脱脂奶粉中的一种或全部,添加芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂(酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅)】、酶解燕麦粉【燕麦、食品添加剂(三聚磷酸钠)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)】、黄桃燕麦酱【黄桃、白砂糖、燕麦、果葡糖浆、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、食用香精)】、浓缩果汁或浆(浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、黄桃浓缩汁、黄桃果浆、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁或浆、葡萄浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、香蕉浓缩汁或浆、红枣汁或浆、百香果浓缩汁中的一种或几种)、白砂糖、果葡糖浆中的几种,添加食品添加剂【羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、乳酸、DL-苹果酸、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、黄原胶、果胶、琼脂、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、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)、海藻酸丙二醇酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、椰子汁、咖啡粉、食用色素(柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红中的一种或几种)、山梨酸钾中的一种或几种】、食用盐、食品用香精(牛奶香精、麦香饼干香精、酸奶香精、草莓香精、苹果香精、蓝莓香精、葡萄香精、猕猴桃香精、黄桃香精、香蕉香精、红枣香精、百香果香精、芝士香精、咖啡香精中的一种或几种)中的几种,经调配、过滤、灌装、高温杀菌、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》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南世锦生物工程有限公司