



412126S-2023



南阳伏牛山木瓜食品有限公司企业标准

Q/NFNS 0006S-2023

奶味饮料

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

南阳伏牛山木瓜食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳伏牛山木瓜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付邦立。

H N
Q B

奶味饮料

1 范围

本标准规定了奶味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以净化后的生活饮用水、鲜牛奶或奶粉为原料，辅以白砂糖，添加食品添加剂[L-苹果酸、甜蜜素、安赛蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、三聚磷酸钠、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食用香精（牛奶香精）]，经调配、均质、灭菌、灌装等工序制成的奶味饮料。

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 鲜牛奶：应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.3 奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.8 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 安赛蜜：应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖：应符合 GB 22255 的规定。
- 2.1.13 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 乳酸：应符合 GB 1886.173 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，均匀一致	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	具有与所添加原料相对应的色泽，且均匀一致	
气、滋味	酸甜适口，具有与水果相对应的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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/100mL	≥ 0.3	GB 5009.5
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜)，g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 22255
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计),g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：a：此项仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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第二法
沙门氏菌， /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌*， CFU/mL	≤ 10				GB 4789. 15
酵母*， CFU/mL	≤ 10				GB 4789. 15
a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					
*该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 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

奶味饮料是以净化后的生活饮用水、鲜牛奶或奶粉为原料，辅以白砂糖，添加食品添加剂[L-苹果酸、甜蜜素、安赛蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、三聚磷酸钠、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食用香精（牛奶香精）]，经调配、均质、灭菌、灌装等工序制成的奶味饮料。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/T 10789《饮料通则》、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、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳伏牛山木瓜食品有限公司