



412031S-2023



河南恋尚果饮品有限公司企业标准

Q/HLY 0002S-2023

乳味饮料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南恋尚果饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恋尚果饮品有限公司提出。

本标准由河南恋尚果饮品有限公司起草。

本标准起草人：张贵林。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，加入全脂乳粉，加入浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁中的一种或多种】、黄桃原浆、果葡糖浆、椰果粒（椰纤果）中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精（布丁牛奶香精、熟草莓香精、酸奶味香精、蔗糖香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的乳味饮料。

根据添加原辅料和配比不同可分为：乳味饮料、果味乳味饮料

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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 椰果粒（椰纤果）应符合 NY/T 1522 的规定。

- 2.1.22 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18693 的规定。
- 2.1.23 黄桃原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 1886.335 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 1886.222 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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 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
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK 糖）， 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 （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 （以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.1 GB5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计）， g/kg	≤	0.1 GB5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计）， g/kg	≤	0.1 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
展青霉素， μ g/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁的饮料）	≤	20 GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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 中的平板计数法
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
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 14881 和 GB 12695 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；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

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。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，加入全脂乳粉，加入浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁、浓缩草莓汁中的一种或多种】、黄桃原浆、果葡糖浆、椰果粒（椰纤果）中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、三聚磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精（布丁牛奶香精、熟草莓香精、酸奶味香精、蔗糖香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、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》的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。

河南恋尚果饮品有限公司