



412614S-2023



河南一品云台生物科技有限公司企业标准

Q/HYT 0005S-2023

乳味饮料

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

河南一品云台生物科技有限公司 发布

前言

本标准由河南一品云台生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹玉琦。

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、反渗透处理）、乳粉为原料，添加白砂糖、浓缩苹果汁、椰果粒、食用盐、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、香蕉香精、原味香精、红柚香精、百香果香精、苹果香精、黄桃香精、椰子香精、芒果香精、哈密瓜香精、木瓜香精、核桃香精中的一种或几种）、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的乳味饮料。

根据添加原辅料不同可分为草莓味乳味饮料、香蕉味乳味饮料、原味味乳味饮料、红柚味乳味饮料、百香果味乳味饮料、苹果味乳味饮料、黄桃味乳味饮料、椰子味乳味饮料、芒果味乳味饮料、哈密瓜味乳味饮料、木瓜味乳味饮料、核桃味乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 椰果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.11 食用香精（草莓香精、香蕉香精、原味香精、红柚香精、百香果香精、苹果香精、黄桃香精、椰子香精、芒果香精、哈密瓜香精、木瓜香精、核桃香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合GB 1886.137 的规定。

- 2.1.16 乳粉应符合GB 19644 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.18 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合GB 1886.222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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中,在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,并用清水漱口,尝其滋味。
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味,酸甜适口,无异味	
色 泽	具有本品应有的色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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
pH值	3.0~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃,折光法计), %	≥ 0.1	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总酸(以柠檬酸计), %	≥ 0.1	GB 12456
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄(以日落黄计) ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计) ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计) ^c , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
注: 1、a、b、c 仅适用于添加该种添加剂的产品。			
2、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

注: 1: a 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

3: *霉菌和酵母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

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、反渗透处理）、乳粉为原料，添加白砂糖、浓缩苹果汁、椰果粒、食用盐、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、香蕉香精、原味香精、红柚香精、百香果香精、苹果香精、黄桃香精、椰子香精、芒果香精、哈密瓜香精、木瓜香精、核桃香精中的一种或几种）、食用色素（日落黄、柠檬黄、诱惑红中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的乳味饮料。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》、《其他饮料类生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南一品云台生物科技有限公司

QB