



413633S-2025

漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0005S-2025

乳味饮料

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

漯河花花牛乳业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河花花牛乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国锋。

本标准实施之日起，代替企业标准 Q/LHHN 0005S-2018《乳味饮料》。

H N

Q B

乳味饮料

1 范围

本标准适用于以生活饮用水、乳粉为主要原料，添加羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯）、山梨酸钾、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、椰纤果、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩芒果汁）、碳酸钙、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）、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品香精中的几种，经食品加工用乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、二次杀菌、包装加工而成的乳味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.9 浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩菠萝汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 食品用菌种制剂应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.12 复配稳定增稠剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 浓缩梨汁应符合 QB/T 5455 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标及检验方法

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色。	从样品中取出适量被测样品，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。以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有奶香气和对应原料应有滋味，滋味柔和，无异味	
组织状态	允许有少量原料物质沉淀和轻微析水, 无正常视力可见异物	

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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.5
总酸（以一分子柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠（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（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求		

2.4 微生物指标

2.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合表 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)
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 4789. 25执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

乳味饮料是以生活饮用水、乳粉为主要原料，添加羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配稳定增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯）、山梨酸钾、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、椰纤果、浓缩果汁（浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩芒果汁）、碳酸钙、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）、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品香精中的几种，经食品加工用乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、二次杀菌、包装加工而成。

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。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

QB

漯河花花牛乳业有限公司