



411760S-2026



漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0010S-2026

乳味饮料

2026-06-25 发布

2026-06-25 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 史学尚

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、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、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、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、琼脂、单，双硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠中的几种）、山梨酸钾、聚葡萄糖、胆钙化醇（维生素 D₃）、碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、椰纤果、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、芒果浆、浓缩柠檬汁、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、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品香精中的几种，经食品加工用食品用菌种制剂（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/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 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 奶粉应符合 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、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、芒果浆、浓缩柠檬汁应符合 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、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、琼脂、

单，双硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、柠檬酸钠中的几种）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 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.26 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.27 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 1903.72 的规定。

2.1.28 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.29 胆钙化醇（维生素 D₃）应符合 GB 1903.50 的规定。

2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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、微黄色或与添加成分相符的色泽。	取适量试样置于盘中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有牛（羊）奶香气和对应原料应有的滋、气味。	
组织状态	呈液体状，质地均匀，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 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 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素）， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
钙（以 Ca 计）， mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁（以 Fe 计）， mg/kg	10~20	GB 5009.90
锌（以 Zn 计）， mg/kg	3~20	GB 5009.14
维生素 D， μg/kg	2~10	GB 5009.82
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求		

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 4789.25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 14881 和 GB 12695 的有关规定执行。

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、可溶性固型物、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、乳粉、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、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、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸钠、瓜尔胶、果胶、琼脂、单，双硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠中的几种）、山梨酸钾、聚葡萄糖、胆钙化醇（维生素D₃）、碳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、椰纤果、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、香蕉浆、浓缩葡萄汁、芒果浆、浓缩柠檬汁、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、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品香精中的几种，经食品加工用食品用菌种制剂（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。

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》制订本企业标准，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。

H N

Q B