



412634S-2026



南阳市乐乐牛乳业有限责任公司企业标准

Q/NLN 0007S-2026

浓缩风味发酵乳

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

南阳市乐乐牛乳业有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳市乐乐牛乳业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘文庆、李梅、高东东、董春洋。

H N
Q B

浓缩风味发酵乳

1 范围

本标准规定了浓缩风味发酵乳的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生牛乳（≥80%）为主要原料，添加白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经净乳、配料、均质、杀菌、冷却、接种可食用菌种（菌种应符合国家公布名单的规定），添加或不添加果蔬粉，经发酵、冷却、浓缩，添加或不添加果酱、花卉酱、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、熟制谷物粉/粒/片、坚果与籽类的泥（酱）/粒、果蔬粒中的一种或几种，再经调配或不调配、灌装而成的浓缩风味发酵乳。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生牛乳应符合 GB 19301 规定。
- 2.1.2白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.6可食用菌种应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8果酱、花卉酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.9重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.10熟制谷物粉/粒/片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.11坚果与籽类的泥（酱）/粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12果蔬粒应清洁、无腐烂变质。

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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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/100g $\geq$	7.0	GB 5009.5
酸度, °T $\geq$	70	GB 5009.239
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.04	GB 5009.12
总汞 (以Hg计), mg/kg $\leq$	0.01	GB 5009.17
*总砷 (以As计), mg/kg $\leq$	0.09	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.123
黄曲霉毒素M ₁ , μ g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.24

注: *总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	5	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	30				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.10

注 1: 样品的采集及处理按 GB4789.1 和 GB 4789.18 执行。

注 2: 前处理稀释方法:取样品 10g 加入 10mL 稀释液, 调节 pH 后, 每个平皿取 2mL1:1 稀释液。如果样品进行了稀释, 表 3 中 m 值和 M 值应乘以相应的稀释倍数。

2.5 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表4 乳酸菌数

项 目	指 标	检验方法
乳酸菌数, CFU/g $\geq$	1.0×10^6	GB 4789.35

2.6 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。

2.7 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12693 的规定。

2.8 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、酸度、乳酸菌数、大肠菌群、霉菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生牛乳（ $\geq 80\%$ ）为主要原料，添加白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经净乳、配料、均质、杀菌、冷却、接种可食用菌种（菌种应符合国家公布名单的规定），添加或不添加果蔬粉，经发酵、冷却、浓缩，添加或不添加果酱、花卉酱、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、熟制谷物粉/粒/片、坚果与籽类的泥（酱）/粒、果蔬粒中的一种或几种，再经调配或不调配、灌装而成的浓缩风味发酵乳。

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 19302《食品安全国家标准 发酵乳》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市乐乐牛乳业有限责任公司