

Q/YHL

云南皇氏来思尔乳业有限公司企业标准企业标准

Q/YHL 0001 S—2022

代替 Q/ YHL 0001 S-2019

乳味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0033 S- 2022
备案日期: 2022 年 8 月 23 日

云南省
备案
备案日

2022 - 08 - 23 发布

2022 - 09 - 10 实施

云南皇氏来思尔乳业有限公司 发布

前 言

我公司生产的乳味饮料是以水为主要原料，添加生牛乳或乳制品、白砂糖，添加（或不添加）一种或一种以上果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、食品添加剂等辅料，经调配、均质、超高温灭菌（杀菌）或无菌灌装（或灌装后二次杀菌或灭菌）等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YHL 0001 S-2019《乳味饮料》。

本标准由云南皇氏来思尔乳业有限公司提出起草、并解释。

本标准主要起草人：赵世伟、李路梅、杨绍芬。

品安

: 532

乳味饮料

1 范围

本标准规定了乳味饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水为主要原料，添加生牛乳或乳制品、白砂糖、添加（或不添加）一种或一种以上果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、食品添加剂等辅料，经调配、均质、超高温灭菌（杀菌）或无菌灌装（或灌装后二次杀菌或灭菌）等工艺制成的乳味饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据是否添加果（蔬）汁（浆）分为：乳味饮料、果（蔬）牛奶乳味饮料，乳味饮料还可称为乳味饮品、果（蔬）牛奶乳味饮品。

3.1.1 果（蔬）牛奶乳味饮料根据使用果（蔬）汁（浆）的品种不同分为：草莓牛奶乳味饮料、红枣牛奶乳味饮料、石榴牛奶乳味饮料、芒果牛奶乳味饮料、葡萄牛奶乳味饮料、桑葚牛奶乳味饮料、菠萝牛奶乳味饮料、梅子牛奶乳味饮料、木瓜牛奶乳味饮料、杨梅牛奶乳味饮料、梨乳牛奶乳味饮料、猕猴桃牛奶乳味饮料、蓝莓牛奶乳味饮料等。

3.2 按杀菌工艺不同分为：商业无菌生产的产品、其他工艺生产的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。

4.1.3 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 果蔬汁（浆）：应符合相应的食品安全标准和有关的规定。

4.1.6 浓缩果蔬汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。

4.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色泽	具有与添加成分相符的色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有与添加成分相符的滋味、气味,无异味、无异味	
组织状态	具有添加成分特有的组织状态,无正常视力可见外来异物	

4.3 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)%	≥ 0.5	GB/T 12143
蛋白质, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定;严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 经商业无菌生产的产品,应符合商业无菌的规定,并按 GB 4789.26 规定的方法测定。

4.5.2 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 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g或CFU/mL)	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g或CFU/mL)	20				GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂和食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样方法和数量

每批随机抽取不少于12个最小独立包装。分成两份，其中1份用作检验，另1份留样备用。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合相关标准和要求。

5.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目；正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品时不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，离地离墙码放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年8月14日至2022年8月19日在公司官网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

云南皇氏来思尔乳业股份有限公司

备案单位（盖章）

2022年8月20日



备案单位主要负责人（签字）

2022年8月20日