

# Q/YMJ

## 云南磨浆农业股份有限公司企业标准

Q/YMJ 0003 S—2021

代替 Q/ YMJ 0003 S-2017

### 含乳饮料

云南省食品安全

备案号: 53040007

备案日期: 2021年1月15日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040007 S-2021  
备案日期: 2021年1月15日

2021-01-05 发布

2021-01-15 实施

云南磨浆农业股份有限公司 发布

## 前 言

我公司生产加工的含乳饮料是以鲜乳或乳粉为主要原料，以饮用水、白砂糖、食品添加剂为辅料，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、灭菌（或杀菌）、包装等工艺加工制成。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南磨浆农业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周锋、罗小林。

# 含乳饮料

## 1 范围

本标准规定了含乳饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以鲜乳或乳粉为主要原料，以饮用水、白砂糖、食品添加剂为辅料，调配、混合、均质、杀菌、灌装、灭菌（或杀菌）、包装等工艺加工制成的含乳饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的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 按杀菌工艺不同分为：罐头工艺加工的产品、非罐头工艺加工的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料

- 4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 鲜乳：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 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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                             |
|-------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| 色泽色泽  | 呈乳白色或乳黄色                                  | 取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味与滋味 | 具有本品种应有的气味和滋味，无异味                         |                                  |
| 组织形态  | 呈均匀、细腻的乳浊液，允许有少量脂肪上浮及蛋白质沉淀，但经摇动后仍呈原有的均匀状态 |                                  |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质                                |                                  |

### 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                             |
|---------------------------------|---|-----|----------------------------------|
| 脂肪 <sup>a</sup> , g/100mL       | ≥ | 1.0 | GB 5009.6                        |
| 蛋白质, g/100mL                    | ≥ | 1.0 | GB 5009.5                        |
| 锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/L     | ≤ | 20  | GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90 |
| <sup>a</sup> 仅适用于以鲜奶为原料的含乳饮料产品; |   |     |                                  |
| <sup>b</sup> 仅适用于金属灌装。          |   |     |                                  |

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的要求。

表3 污染物限量

| 项 目          | 指 标    | 检 验 方 法    |
|--------------|--------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/L | ≤ 0.04 | GB 5009.12 |

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 罐头工艺加工的产品应符合罐头食品商业无菌的规定，并按 GB 4789.26 规定的方法测定。

4.7.2 非罐头工艺加工的产品微生物限量：

4.7.2.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取不少于18个独立包装样品，分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（仅限罐头工艺加工的产品）。

### 5.4 形式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2020 年 12 月 10 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 12 月 10 日