

Q/YXR

云南新希望邓川蝶泉乳业有限公司企业标准

Q/YXR 0001 S—2020

代替 Q/ YXR 0001 S-2017

乳味饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0044 S- 2020
备案日期: 2020 年 7 月 29 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020-07-10 发布

2020-08-15 实施

云南新希望邓川蝶泉乳业有限公司 发布

前 言

我公司生产的乳味饮料，是以经处理的纯净水、生牛乳或乳粉、白砂糖为原料，添加或不添加果葡糖浆、食品添加剂等辅料、经混合、预热均质、杀菌、冷却、添加或不添加一种或一种以上果（蔬）汁（浆）或浓缩果（蔬）汁（浆）、食用香精等辅料、调配、杀菌或灭菌、灌装等工艺制成。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，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅的指标限量严于国家标准。其余指标根据《饮料产品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替 Q/YXR 0001 S—2017《乳味饮料》。

本标准由云南新希望邓川蝶泉乳业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭健、段钟星、王永莲。

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。

本标准适用于以经处理的纯净水、生牛乳或乳粉、白砂糖为原料，添加或不添加果葡糖浆、食品添加剂等辅料、经混合、预热均质、杀菌、冷却、添加或不添加一种或一种以上果（蔬）汁（浆）或浓缩果（蔬）汁（浆）、食用香精等辅料、调配、杀菌或灭菌、灌装等工艺制成的乳味饮料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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 根据原料使用不同，本产品分为：（牛奶）乳味饮料、果（蔬）（汁）（牛奶）乳味饮料，乳味饮料还可称为（牛奶）乳味饮品、果（蔬）（汁）（牛奶）乳味饮品。

3.1.1 果（蔬）（汁）（牛奶）乳味饮料根据使用果（蔬）汁（浆）的品种不同分为：草莓（汁）（牛奶）乳味饮料、红枣（汁）（牛奶）乳味饮料、石榴（汁）（牛奶）乳味饮料、芒果（汁）（牛奶）乳味饮料、葡萄（汁）（牛奶）乳味饮料、桑葚（汁）（牛奶）乳味饮料、菠萝（汁）（牛奶）乳味饮料、梅子（汁）（牛奶）乳味饮料、木瓜（汁）（牛奶）乳味饮料、杨梅（汁）（牛奶）乳味饮料、梨（汁）（牛奶）乳味饮料、猕猴桃（汁）（牛奶）乳味饮料、蓝莓（汁）（牛奶）乳味饮料等。

3.2 按杀菌工艺不同分为：商业无菌工艺加工的产品、非商业无菌工艺加工的产品。

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 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.6 浓缩果（蔬）汁：应符合 GB 17325 的规定。

4.1.7 其他辅料：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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应品种应有的香气，滋味酸甜适口，无异味。	
组织形态	呈均匀乳浊液，无分层现象，静置后允许少量沉淀，振摇后分布均匀。	
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
可溶性固形物，% ≥	2.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100g ≥	0.5	GB 5009.5

4.4 污染物指标

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 其中严于食品安全国家标准要求的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.12
锡 ^a (Sn) mg/L	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b mg/L ≤	20.0	GB/T 5009.13、GB/T 5009.14、 GB/T 5009.90

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。^b 仅限于金属罐装的果蔬汁饮料。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

- 4.7.1 商业无菌工艺加工的产品应符合食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 4.7.2 非商业无菌工艺加工的产品应符合表 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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌,CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母,CFU/mL ≤	20				
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 2991的规定执行				
^a 样品采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.21执行					

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 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 风味饮料的规定。

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 组批及抽样

5.1.1 组批

同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于200个最小包装，抽样数量不少于20个最小包装（总量不少于3500ml），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经公司质量技术部门检验合格，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为：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（仅限商业无菌工艺加工的产品）。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产三个月以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

微生物指标有任何一项不合格，则判该批产品不合格。其它指标不合格时，用留样进行复检，以复

检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

6.1.1 产品销售标签、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食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品用常规运输工具运输，运输工具应清洁干燥；运输产品应避免日晒雨淋，搬运时要轻拿轻放，防止存贷；严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

成品应贮存在清洁、干燥、通风的库房内。包装箱应距墙、离地码放。严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。