

## 河北盛弘饮品有限公司企业标准

Q/GSH 0002S-2019

Q/GSH 0002S-2018

### 乳味饮料

备案号：130987S-2019

备案日期：2019年03月27日

有效日期：2024年03月26日



2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河北盛弘饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止了Q/GSH 0002S-2018《乳味饮料》。

本标准与Q/GSH 0002S-2018《乳味饮料》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 删除辅料“乳酸菌”；
- 增加辅料“浓缩果蔬汁（浆）、果葡糖浆、果蔬粒、花生酱、坚果籽类酱、燕麦粉、黑芝麻酱、稀奶油、黄油、植脂末、抗性糊精”；
- 增加食品添加剂“麦芽糖醇、碳酸氢钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、琼脂、海藻酸钠、卡拉胶、碳酸钙、诱惑红、DL-苹果酸”；
- 删除理化指标“总酸、可溶性固形物”及检验方法；
- 增加理化指标“果汁含量、钙、锡”及检验方法。

本标准由河北盛弘饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河北盛弘饮品有限公司。

本标准主要起草人：孙丁法。

本标准于2019年01月08日由河北盛弘饮品有限公司负责人**孙丁法**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年01月08日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/GSH 0002S-2018《乳味饮料》。



# 乳味饮料

## 1 范围

本标准规定了乳味饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以奶粉、水、白砂糖为原料，添加浓缩果蔬汁（浆）、果葡糖浆、果蔬粒、花生酱、坚果籽类酱、燕麦粉、黑芝麻酱、稀奶油、黄油、植脂末、抗性糊精中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、麦芽糖醇、碳酸氢钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、海藻酸钠、卡拉胶、乙酰磺胺酸钾、甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、碳酸钙、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、亮蓝、柠檬黄、日落黄、诱惑红、DL-苹果酸、食品用香精中的一种或多种），经调配、均质、杀菌、包装而成的乳味饮料。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄



- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)
- LS/T 3220 芝麻酱
- QB/T 4791 植脂末
- QB/T 1733.4 花生酱

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求



- 3.1.1 奶粉应符合 GB 19644 的规定，检测三聚氰胺并符合国家标准和要求。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 坚果籽类酱应符合相应的国家标准及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 3.1.5 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.8 果蔬粒应符合 GB/T 31121 及有关标准和国家食品安全法律法规的要求的规定。
- 3.1.9 燕麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.10 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.11 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.12 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 3.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.14 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.15 以上原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.2 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	取适量被测样品置于无色透明容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织状态及有无杂质，嗅其气味、尝其滋味
气味和滋味	具有相应品种应有的滋味、无异味	
组织状态	具有本产品固有的组织形态、质地均匀、不透明、允许有沉淀及脂肪上浮现象	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
蛋白质/（g/100mL）	≥ 0.1	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.12
钙 <sup>a</sup> /（mg/kg）	160~1350	GB 5009.92
锡 <sup>b</sup> （以 Sn 计）/（mg/L）	≤ 150	GB 5009.16

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
果汁含量 <sup>c</sup> (质量分数)/(%)	≥ 1	在生产过程中控制
<sup>a</sup> 仅限添加碳酸钙的产品; <sup>b</sup> 仅限镀锡包装产品; <sup>c</sup> 仅限添加浓缩果蔬汁(浆)的产品; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 其他污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定		

### 3.4 微生物指标

3.4.1 易拉罐包装产品应符合商业无菌的要求,按GB 4789.26方法检验。

3.4.2 其他包装产品微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				
注:样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

### 3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 4 食品添加剂

### 4.1 食品添加剂质量

山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。三聚磷酸钠应符合GB 25566。黄原胶应符合GB 1886.41的规定。琼脂应符合GB 1886.239的规定。海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。乳酸应符合GB 1886.173的规定。亮蓝应符合GB 1886.217的规定。柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。日落黄应符合GB 6227.1的规定。诱惑红应符合GB 1886.222的规定。DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

### 4.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 6.2 出厂检验

#### 6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取12盒（袋），6盒（袋）用作感官要求、理化指标、净含量的检验，其中净含量测定3盒（袋）；另6盒（袋）留样备用。微生物指标按GB 4789.1规定执行。

#### 6.2.2 出厂检验项目

感官要求、蛋白质、净含量、微生物（易拉罐包装产品检测商业无菌，其他包装产品检测菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目。

6.2.3 每批产品须经本公司检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

### 6.3 型式检验

#### 6.3.1 抽样方法和数量

每批随机抽取12盒（袋），6盒（袋）用作感官要求、理化指标、净含量的检验，其中净含量测定3盒（袋）；另6盒（袋）留样备用。微生物指标按GB 4789.1规定执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

### 6.4 判定规则

检测项目全部符合本标准要求时判定为合格产品。除微生物指标外，检测项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格时，则判定该批产品为不合格产品，微生物标准不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 7.1 标识



7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及相关标准和国家有关规定的要求。添加阿斯巴甜的产品应标注“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 7.2 包装

包装材料和容器的质量应符合相关标准和法律法规的要求。

## 7.3 贮存

产品应在洁净、干燥、通风避光、无虫害的仓库内贮存，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

## 7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

## 7.5 保质期

在本标准规定的贮存运输条件下，依据产品的包装材料而定，具体标注于产品包装上，应符合 GB 7718 的规定。

