

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 799—2004

发酵型含乳饮料

Fermented milk beverages



2004-04-16 发布

2004-06-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(上海)。

本标准主要起草人：郭本恒、郑冠树、钱莉、谢可杰、张春林、刘霄玲、陈美莲、曹琥靓。



发酵型含乳饮料

1 范围

本标准规定了发酵型含乳饮料的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以乳或乳制品为主要原料,经杀菌后采用乳酸菌类菌种培养发酵,添加水和食品辅料调制,再经过杀菌或不杀菌而制成的饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- CB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数测定
- GB/T 4789.32 乳酸菌饮料中乳酸菌的微生物学检验
- CB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定方法
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5009.35 食品中着色剂的测定方法
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- CB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定方法
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)的测定
- GB/T 5409 牛乳检验方法
- GB 5410 全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉
- CB/T 6914 生鲜牛乳收购标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 10791 软饮料原辅材料的要求
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- QB/T 3782 脱盐乳清粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

3.1 按蛋白质含量分为两类

3.1.1 乳酸菌饮料

蛋白含量不低于 0.7 g/100 mL。

3.1.2 乳酸菌乳饮料

蛋白含量不低于 1.0 g/100 mL。

3.2 按生产工艺分为两类

3.2.1 活性产品

经乳酸菌发酵后不再杀菌制成的产品。

3.2.2 非活性产品

经乳酸菌发酵再杀菌制成的产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 水

应符合 GB/T 10791 中 4.1 的规定。

4.1.2 乳和乳制品

4.1.2.1 乳应符合 GB/T 6914 的规定。

4.1.2.2 乳清粉应符合 QB/T 3782 的规定。

4.1.2.3 乳粉应符合 GB 5410 的规定。

4.1.3 食品添加剂

应选用 GB 2760 及其增补品种中允许使用的品种,并应符合相应的国家标准或行业标准的相关要求。

4.1.4 食品营养强化剂

应选用 GB 14880 及其增补品种中允许使用的品种,并应符合相应国家标准或行业标准的规定

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1

项 目	要 求
色 泽	均匀乳白色、乳黄色,或与产品相适应的特征色泽
组织状态	均匀细腻,无异物,无分层等不均匀的现象
滋味和气味	酸甜纯正,无其他异味

4.3 理化要求

4.3.1 净含量

单件定量包装商品的净含量负偏差不得超过表 2 的规定;同批产品的平均净含量不得低于标准标明的净含量。

表 2

净含量 mL	负偏差允许值	
	相对偏差, %	绝对偏差, mL
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15

4.3.2 蛋白质、非脂乳固体、酸度

应符合表 3 的要求。

表 3

项 目	指 标	
	乳酸菌乳饮料	乳酸菌饮料
蛋白质, %	≥ 1.0	≥ 0.7
非脂乳固体, %	≥ 3.0	≥ 2.0
酸度, °T	25	

4.4 乳酸菌要求

应符合表 4 要求

表 4

单位为 cfu/mL

项 目	指 标			
	乳酸菌乳饮料		乳酸菌饮料	
	活性乳酸菌乳饮料	非活性乳酸菌乳饮料	活性乳酸菌饮料	非活性乳酸菌饮料
乳酸菌	$\geq 1 \times 10^6$	—	$\geq 1 \times 10^6$	—

注: 乳酸菌的指标规定为产品出厂时的要求。

4.5 卫生要求

应符合表 5 要求

表 5

单位为 mg/kg

项 目	要 求
砷	≤ 0.5
铅	≤ 0.5
铜	≤ 5.0
苯甲酸钠(以苯甲酸计)	≤ 30
山梨酸、山梨酸钾(以山梨酸计)	$\leq 1 000$

表 5(续)

项 目	要 求
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	≤1 000
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	≤1 000
糖精钠	≤80
人工色素	符合 GB 2760
注 1:使用本表没有规定的食品添加剂和营养强化剂时,应参照相应国家和行业标准执行。	
注 2:如产品中同时含有糖精钠和环己基氨基磺酸钠(甜蜜素),其总量要求不得超过 100mg/kg。	

4.6 微生物要求

应符合表 6 要求

表 6

项 目	要 求	
	活 性	非活性
菌落总数,cfu/mL	—	≤100
大肠菌群,MPN/mL	≤3	
酵母,cfu/mL	≤50	
霉菌,cfu/mL	≤30	
沙门氏菌	不得检出	
志贺氏菌	不得检出	
金黄色葡萄球菌	不得检出	
溶血性链球菌	不得检出	

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 色泽和组织状态

在室温下,取适量试样于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味

在室温下,取适量试样于 50 mL 烧杯中,先闻气味,用温开水漱口后,再品尝滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

5.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定执行。

5.2.3 非脂乳固体

按 GB/T 5009.46 中 4.5.1 规定执行。

5.2.4 酸度

按 GB/T 5409 中 2.1.1 规定执行。

5.3 乳酸菌检验

按 GB/T 4789.32 规定执行。

5.4 卫生检验

5.4.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.4.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

5.4.4 人工合成色素

按 GB/T 5009.35 规定执行。

5.4.5 山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠

按 GB/T 5009.29 规定执行。

5.4.6 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)

按 GB/T 5009.140 规定执行。

5.4.7 糖精钠

按 GB/T 5009.28 规定执行。

5.4.8 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)

按 GB/T 5009.97 规定执行。

5.5 微生物检验

5.5.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

5.5.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

5.5.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定执行。

5.5.4 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定执行。

5.5.5 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定执行。

5.5.6 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 规定执行。

5.5.7 酵母和霉菌

按 GB/T 4789.15 规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 出厂时,应由生产厂检验部门按本标准进行逐批检验。检验合格后,在包装箱内(或外)附有合格证,且附有合格证的产品方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括:感官、净含量、蛋白质、酸度、非脂乳固体、乳酸菌数、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验



- 6.2.1 型式检验每季度进行一次或一个生产周期进行一次。但对于有下列情况之一时,亦应进行:
- a) 更改主要的原辅材料或更改关键的工艺时;
 - b) 长期停产后,恢复生产时;
 - c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目包括本标准技术要求的全部项目。

6.3 抽样

6.3.1 批定义

同一班次、同一品种、同一生产线、同一规格、同一包装的产品为一批。

6.3.2 出厂检验抽样

每批随机抽取 40 罐(盒、袋),其中 30 罐(盒、袋)用于感官、净含量、酸度、蛋白质、非脂乳固体,3 罐(盒、袋)用于乳酸菌、细菌总数、大肠菌群的检验,剩余为留样。

6.3.3 型式检验抽样

从任意一批产品中,随机抽取 60 罐(盒、袋),其中 30 罐(盒、袋)用于感官、净含量、理化指标,3 罐(盒、袋)用于卫生指标检验,3 罐(盒、袋)用于微生物指标检验,剩余为留样。

6.3.4 样品应及时进行检验

如产品不能进行及时检验,按产品标示方法进行贮藏。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目全部符合本标准,判定为合格品。如有一项或一项以上不符合本标准,须加倍抽样复验不符合项目;复验后仍不符合本标准时,判定整批产品为不合格。菌落总数或大肠菌群不符合本标准时,判定为不合格品。

6.4.2 型式检验项目全部符合本标准,判定为合格品。如有一项(净含量除外)不符合本标准,判定整批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签、包装

7.1.1 产品标签应按 GB 7718 的规定表示,还应标明产品的种类和蛋白质。

7.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者(或经销商)名称、地址、邮编、电话,还应标明单件定量包装的净含量及每箱数量。

7.1.3 包装箱上的储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 运输、贮存

7.2.1 运输工具必须清洁、卫生,搬运时应轻拿轻放,严禁摔撞。

7.2.2 在贮运过程中,必须防止暴晒、雨淋,严禁与有毒或有异味的物品混贮、混运。

7.2.3 活性产品应贮存于 2℃~6℃冷库中,非活性产品不得露天堆放。



中华人民共和国
农业行业标准
发酵型含乳饮料
NY/T 799—2004

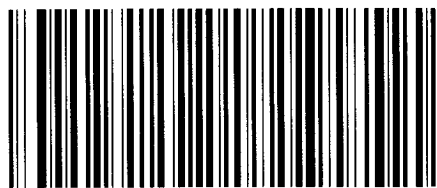
* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)
(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)

中国农业出版社印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 二千五百字
2004年7月第1版 2004年7月北京第1次印刷
书号: 15109·347 印数: 1~2 000册
定价: 8.00元



NY/T 799-2004

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894