

Q/NMYK

内蒙古蒙元宽食品有限公司企业标准

Q/NMYK 0003S—2019

代替 Q/ NMYK 0003S-2016

奶茶固体饮料

2019 - 07 - 10 发布

2019 - 08 - 10 实施

内蒙古蒙元宽食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NMYK 0003S-2016《奶茶固体饮料》

本标准与被代替标准相比，主要变化如下：

——删除了“检验规则”、“试验方法、标志、包装、运输、贮存”；

——修改了“规范性引用文件”；

——增加了表1、表2、表3内检验方法；增加了表4“微生物限量”。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司批准。

本标准主要起草人：赵富元、高树芳。

奶茶固体饮料

1 范围

本标准规定了奶茶固体饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程要求。

本标准适用于以乳粉、麦芽糊精、植脂末、速溶茶粉、白砂糖或食用盐为原料，经配料、混合、包装等工艺加工而成的奶茶固体饮料。

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。

GB/T 317	白砂糖
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
QB/T 4067	食品工业用速溶茶
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
QB/T 4791	植脂末
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
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 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 21733	茶饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

产品根据添加食用盐或白砂糖分为：咸味奶茶固体饮料和甜味奶茶固体饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.5 速溶茶粉：应符合 QB/T 4067 的规定。

4.1.6 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。

4.2 感官要求

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	呈均匀一致的淡褐色，色泽均匀。	取适量试样置于 50ml 烧杯中，在自然光线下观察色泽和组织形态，闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。
滋味、气味	具有浓郁的乳香、茶香味及炒米香气，滋气味协调，冲调后甜咸适中，无异味。	
组织形态	呈干燥均匀的粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质。	
冲调性	搅拌后可迅速溶解于水中，无大量团块。	取 30g 样品放入盛有 250ml、60℃~70℃ 水的 500ml 烧杯中，用搅拌棒搅拌均匀后，观察样品的溶解分散状况。

4.3 理化指标

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
		甜味	咸味型	
水分，%	≤	5.0		GB 5009.3
蛋白质（稀释冲调后），%	≥	0.5		GB 5009.5
脂肪，%		15.0-30.0		GB/T 5009.6
茶多酚（稀释冲调后），mg/kg	≥	200		GB/T 21733
食盐（以NaCl计），%	≤	-	7.0	GB 5009.44

蔗糖, %	≤	40.0	-	GB 5009.8
-------	---	------	---	-----------

4.4 污染物限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2726 中饮料类及其项下固体饮料类的规定, 其中铅的限量符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目		指标		检验方法
		甜味型	咸味型	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物指标应符合表 4 的规定 (符合 GB 7101)。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 000	50 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	50				GB 4789.15

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

6 保质期

产品保质期为12个月。