

GB/T 21732—2008

8.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

未杀菌(活菌)型产品应在 2℃~10℃ 的低温条件下运输和贮存。

GB/T 21732—2008

ICS 67.160.20
X 51

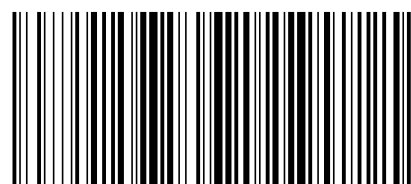


中华人民共和国国家标准

GB/T 21732—2008

含乳饮料

Milk beverages



GB/T 21732-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-31510

定价: 10.00 元

2008-04-21 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
含 乳 饮 料
GB/T 21732—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字

2008年6月第一版 2008年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-31510 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

6.2 理化检验

6.2.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

按 GB 11673、GB 16321 及 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

6.4 乳酸菌指标

按 GB/T 4789.35 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 取样方法和取样量

出厂检验时,每批随机抽取 12 个最小独立包装,6 个供感官指标、理化指标检验,2 个供微生物检验,另 4 个备用。型式检验时,每批随机抽取 12 个最小独立包装,6 个供感官指标、理化指标检验,2 个供微生物检验,另 4 个备用。

7.2 出厂检验

7.2.1 生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

7.2.2 出厂检验项目包括:蛋白质、感官、乳酸菌数(活菌型产品)、菌落总数(非活菌型产品)、大肠菌群。

7.2.3 每批产品应进行出厂检验,检验合格后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为技术要求的 5.1~5.4 内容。

7.3.2 型式检验每年进行一次,或当出现下列情况之一时:

- 原料、工艺、设备有较大变化时;
- 长期停产恢复生产时;
- 出厂检验结果与正常生产有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出要求时。

7.4 未杀菌(活菌)型样品检验

应及时进行检验;不能及时检验时,应在 2℃~10℃ 的条件下贮存。

7.5 判定规则

菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、致病菌指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格品,不得复检。除上述微生物指标外,检验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,判定该批为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 13432 和相关法规的规定;应标明蛋白质含量。

8.1.2 发酵型含乳饮料及乳酸菌饮料产品标签应标示未杀菌(活菌)型,或杀菌(非活菌)型。

8.1.3 未杀菌(活菌)型发酵型含乳饮料及未杀菌(活菌)型乳酸菌饮料产品应标明乳酸菌活菌数;应标示产品运输、贮存温度。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

活菌)型和未杀菌(活菌)型。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

| 项 目 | 要 求 |
|-------|---|
| 滋味和气味 | 特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味;发酵产品具有特有的发酵芳香滋味和气味;无异味 |
| 色泽 | 均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽 |
| 组织状态 | 均匀细腻的乳浊液,无分层现象,允许有少量沉淀,无正常视力可见外来杂质 |

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 配制型含乳饮料 | 发酵型含乳饮料 | 乳酸菌饮料 |
|-----------------------------|---------|---------|-------|
| 蛋白质 ^a /(g/100 g) | ≥ 1.0 | 1.0 | 0.7 |
| 苯甲酸 ^b /(g/kg) | — | 0.03 | 0.03 |

^a 含乳饮料中的蛋白质应为乳蛋白质。
^b 属于发酵过程产生的苯甲酸;原辅料中带入的苯甲酸应按 GB 2760 执行。

5.3 乳酸菌指标

未杀菌(活菌)型发酵型含乳饮料及未杀菌(活菌)型乳酸菌饮料的乳酸菌活菌数指标应符合表 3 的规定。

表 3 乳酸菌活菌数指标

| 检 验 时 期 | 未杀菌(活菌)型 发酵型含乳饮料 | 未杀菌(活菌)型 乳酸菌饮料 |
|---------|---------------------------|-------------------|
| 出厂期 | ≥1×10 ⁶ CFU/mL | |
| 销售期 | 按产品标签标注的乳酸菌活菌数执行 | |

5.4 卫生指标

配制型含乳饮料的卫生指标应符合 GB 11673 的规定;发酵型含乳饮料及乳酸菌饮料的卫生指标应符合 GB 16321 的规定。

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.6 发酵菌种

应使用德氏乳杆菌保加利亚亚种(保加利亚乳杆菌)、嗜热链球菌等其他国家标准或法规批准使用的菌种。

6 试验方法

6.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,迎光观察其色泽和组织状态,并在室温下,嗅其气味,品尝其滋味。

前 言

本标准实施之日起,原行业标准 QB/T 1554—1992《乳酸菌饮料》废止。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会饮料分技术委员会归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、湖南太子奶集团生物科技有限责任公司、杭州娃哈哈集团有限公司、乐百氏(广东)食品饮料有限公司、西安银桥生物科技有限责任公司、重庆三高乳业有限责任公司、石家庄三鹿集团股份有限公司、大冢(中国)投资有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、雀巢(中国)有限公司、维维食品饮料股份有限公司、山东兔八哥集团有限公司。

本标准主要起草人:盛延岭、翟鹏贵、屈争胜、刘树英、何涛、张贵海、李雪驼、李琴、刘卫星、邸雪枫、孙欣、罗波、李羽楠。