

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21732—2008

---

## 含乳饮料

Milk beverages

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](http://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

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

## 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。

# 含 乳 饮 料

## 1 范围

本标准规定了含乳饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于含乳饮料。

## 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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.35 食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 11673 含乳饮料卫生标准
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 16321 乳酸菌饮料卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**含乳饮料 milk beverage**

以乳或乳制品为原料，加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品。含乳饮料还可称为乳(奶)饮料、乳(奶)饮品。

## 4 产品分类

### 4.1 配制型含乳饮料

以乳或乳制品为原料，加入水，以及白砂糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料。

### 4.2 发酵型含乳饮料

以乳或乳制品为原料，经乳酸菌等有益菌培养发酵制得的乳液中加入水，以及白砂糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料，如乳酸菌乳饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。

发酵型含乳饮料还可称为酸乳(奶)饮料、酸乳(奶)饮品。

### 4.3 乳酸菌饮料

以乳或乳制品为原料，经乳酸菌发酵制得的乳液中加入水，以及白砂糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非

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 <sup>a</sup> /(g/100 g) ≥	1.0	1.0	0.7
苯甲酸 <sup>b</sup> /(g/kg) ≤	—	0.03	0.03
<sup>a</sup> 含乳饮料中的蛋白质应为乳蛋白质。 <sup>b</sup> 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 <sup>6</sup> 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。

## 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、贮存的温度。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

8.3 运输

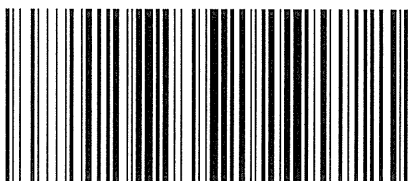
产品运输应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

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

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-31510