

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 898—2016
代替 NY/T 898—2004

绿色食品 含乳饮料

Green food—Milk beverage

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施



中华人民共和国农业部 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 NY/T 898—2004《绿色食品 含乳饮料》。与 NY/T 898—2004 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 增加了分类中乳酸菌饮料;
- 删除了理化指标中酸度;
- 增加了农药残留项目氯氰菊酯、氯菊酯、丙溴磷、醚菌酯、咯菌腈;
- 删除了污染物项目中砷、汞,增加了锡;
- 增加了食品添加剂项目中阿力甜、新红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀,删除了乙酰磺胺酸钾;
- 增加了兽药残留项目四环素、阿维菌素、伊维菌素、奥芬达唑;
- 增加了真菌毒素项目黄曲霉毒素 M₁;
- 删除了微生物项目志贺氏菌、溶血性链球菌,增加了乳酸菌和商业无菌。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部乳品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、天津海河乳业有限公司。

本标准主要起草人:张志华、陈倩、张宗城、武文起、何清毅、刘正、马文宏、张凤娇、王莹、张进、高文瑞、郑维君、薛刚、李卓、王春天。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 898—2004。

绿色食品 含乳饮料

1 范围

本标准规定了绿色食品含乳饮料的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于绿色食品含乳饮料。

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 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 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/T 4789.27 食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5413.37 食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素 M₁ 的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB/T 22968 牛奶和奶粉中伊维菌素、阿维菌素、多拉菌素和乙酰氨基阿维菌素残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 22972 牛奶和奶粉中噻苯达唑、阿苯达唑、芬苯达唑、奥芬达唑、苯硫氨酯残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 22990 牛奶和奶粉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱—紫外检测法
- GB/T 23210 牛奶和奶粉中 511 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 422 绿色食品 食用糖

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

含乳饮料 milk beverage

乳(奶)饮料

乳(奶)饮品

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。

4 分类

4.1 配制型含乳饮料

以乳或乳制品为原料,加入水、食用糖和(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

4.2.1 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、食用糖和(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。

4.2.2 发酵型含乳饮料还可称为酸乳(奶)饮料、酸乳(奶)饮品。

4.2.3 发酵型含乳饮料按其发酵后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。

4.3 乳酸菌饮料

4.3.1 以乳或乳制品为原料,经乳酸菌发酵制得的乳液中加入水、食用糖和(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。

4.3.2 乳酸菌饮料按其发酵后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 要求

5.1 原料要求

5.1.1 乳或乳制品原料应符合绿色食品标准的要求。

5.1.2 食用糖应符合 NY/T 422 的要求。

5.1.3 其他辅料应符合相应绿色食品标准的要求。

5.1.4 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.1.5 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

5.2 生产过程

应符合 GB 12695 的规定。

5.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋味和气味	具有本品特有的乳香滋味和气味或具有与添加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	取约 50 mL 混合均匀的样品于无色透明容器中,置于明亮处,迎光观其色泽、组织状态,并在室温下嗅其气味,品尝其滋味
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,正常视力下无肉眼可见杂质	

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标			检验方法
	配制型含乳饮料	发酵型含乳饮料	乳酸菌饮料	
蛋白质	≥1.0	≥1.0	≥0.7	GB 5009.5
脂肪	≥1.0	—	—	GB/T 5009.6

5.5 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.02	GB 5009.12
氯氰菊酯,mg/kg	≤0.02	GB/T 23210
氯菊酯,mg/kg	≤0.04	GB/T 23210
丙溴磷,mg/kg	不得检出(<0.025 0)	GB/T 23210
醚菌酯,mg/kg	不得检出(<0.004 2)	GB/T 23210
咯菌腈,mg/kg	不得检出(<0.004 2)	GB/T 23210
抗生素(青霉素、链霉素、庆大霉素、卡那霉素)	阴性	用 1 mol/L NaOH 调至样品 pH 6.6~7.0 后,按照 GB/T 4789.27 的规定执行
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计),mg/kg	不得检出(<10)	GB 5009.97
阿力甜,mg/kg	不得检出(<1)	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	≤10	GB 5009.28
新红及其铝色淀(以新红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
黄曲霉毒素 M ₁ ,μg/kg	≤0.050	GB 5413.37

^a 适用于红色的产品。

5.6 微生物限量

应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
乳酸菌 ^a ,CFU/g	出厂期: $\geq 1 \times 10^6$ 销售期:按产品标签标注的乳酸菌活菌数执行	GB 4789.35
^a 适用于发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料中的未杀菌(活菌)产品。		

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品的产品应按 5.3~5.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、蛋白质、脂肪、乳酸菌、菌落总数。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

7 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。以复原乳为原料的产品应在包装标签上按照有关国家规定说明。

8.2 运输和储存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品含乳饮料产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.3~5.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、兽药残留和食品添加剂项目

检验项目	指 标	检验方法
锡(以 Sn 计) ^a ,mg/kg	≤150	GB 5009.16
四环素,μg/kg	不得检出(<5)	GB/T 22990
伊维菌素,μg/kg	不得检出(<5)	GB/T 22968
阿维菌素,μg/kg	不得检出(<5)	GB/T 22968
奥芬达唑,mg/kg	不得检出(<0.01)	GB/T 22972
糖精钠,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	≤0.5(配制型含乳饮料) ≤1.0(发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料)	GB 5009.28
^a 仅适用于镀锡薄板容器包装产品。		

表 A.2 微生物项目

检验项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数 ^a ,cfu/g	≤100				GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	<3.0				GB 4789.3
霉菌和酵母,cfu/g	≤10				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 cfu/g	1 000 cfu/g	GB 4789.10
罐头包装产品的微生物限量仅为商业无菌,检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。					
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 适用于配制型含乳饮料,以及发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料中的杀菌(非活菌)产品。					