



中华人民共和国国家标准

GB 11673—2003
代替 GB 11673—1989

含乳饮料卫生标准

Hygienic standard for milk beverage

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 11673—1989《含乳饮料卫生标准》。

本标准与 GB 11673—1989 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；

——对原标准结构、适用范围进行了修改，增加了原料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——参照 GB 4810《食品中砷限量卫生标准》增加了总砷指标；参照 GB 14935《食品中铅限量卫生标准》修改了铅指标；

——原标准中糖精钠和增稠剂指标要求改为：“按 GB 2760 执行”；

——将“脂肪”指标使用范围修改为“仅适用于以鲜奶为原料制成的含乳饮料”。

本标准自实施之日起，GB 11673—1989 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：上海市食品卫生监督检验所、杭州娃哈哈集团有限公司、北京卫生防疫站、天津市卫生局公共卫生监督所、辽宁省卫生监督所。

本标准主要起草人：须欣、王美玲、余挺、崔春明、王旭太、梁进、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：GB 11673—1989。

含乳饮料卫生标准

1 范围

本标准规定了含乳饮料的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以鲜乳或乳粉为原料,加入适量辅料配制而成的具有相应风味的含乳饮料。

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 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB 12695 饮料厂卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官指标

应具有加入物相应的色泽、气味和滋味,无异味,质地均匀,无肉眼可见的外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定

表 1 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100 mL) \geq	1.0
脂肪 ^a /(g/100 mL) \geq	1.0
总砷(以 As 计)/(mg/L) \leq	0.2
铅(Pb)/(mg/L) \leq	0.05
铜(Cu)/(mg/L) \leq	5.0
^a 仅适用于以鲜奶为原料。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/mL) ≤	10 000
大肠菌群/(MPN/100 mL) ≤	40
霉菌/(cfu/mL) ≤	10
酵母/(cfu/mL) ≤	10
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 贮存

成品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 理化指标

9.1.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

9.1.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

9.1.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.1.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.1.5 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

9.2 微生物指标

按 GB/T 4789.21 规定的方法检验。