

ICS 67.160.20
X 51



ZZB

浙 江 制 造 团 体 标 准

T/ZZB 0735—2018

蛋奶饮料

Egg milk beverage

2018 – 11 – 09 发布

2018 – 11 – 30 实施

浙江省品牌建设联合会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

5 技术要求 3

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 5

9 质量承诺 6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则编写。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江省产品质量安全检测研究院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：浙江一鸣食品股份有限公司。

本标准参与起草单位：浙江省产品质量安全检测研究院。

本标准主要起草人：陈波、吕占富、周忠青、余灵恩、陈小珍、朱立科、曾素文、叶侠鸯。

本标准由浙江省产品质量安全检测研究院负责解释。

蛋奶饮料

1 范围

本标准规定了蛋奶饮料的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及质量承诺。

本标准适用于以生牛乳为主要原料，添加水、白砂糖、鲜鸡蛋为辅料，经煮蛋、标准化配料、均质、杀菌、灌装等工艺制成的蛋奶饮料。

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。凡是不注明日期的引用文件，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/T 317 白砂糖

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 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 5413.39—2010 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

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 19301 食品安全国家标准 生乳

GB/T 21732 含乳饮料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

ISO 13318-2 液态离心沉降法测定颗粒粒径分布—第2部分 光照离心法 (Determination of particle size distribution by centrifugal liquid sedimentation methods)

3 术语和定义

GB/T 21732界定的以及以下术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋奶饮料 egg milk beverage

以生牛乳为主要原料，添加水、白砂糖、鲜鸡蛋为辅料，不添加食品添加剂和营养强化剂，经煮蛋、标准化配料、均质、杀菌、灌装等工艺制成的饮料。

4 基本要求

4.1 设计研发

- 4.1.1 应选用安全、环保并具有充气手柄的包装，满足客户方便携带、倾倒便利的需求。
- 4.1.2 应具备在规定的贮存条件、保质期内不使用食品添加剂，达到产品均匀稳定、无明显絮凝。
- 4.1.3 应具有省级及以上重点农业企业研究院、省级及以上企业技术中心等称号或具备同等能力。

4.2 原辅料要求

4.2.1 生牛乳

4.2.1.1 来源于牧业管理体系规范，泌乳牛存栏 500 头以上的健康母牛乳房中挤出的牛乳，并同时符合 GB 19301 及表 1 的规定。

表1 生牛乳指标

项目	指标
蛋白质/(g/100g) $\geq$	3.1
脂肪/(g/100g) $\geq$	3.5
体细胞(万个/mL) $\leq$	40
菌落总数[CFU/g (mL)] $\leq$	10^5

4.2.1.2 蛋奶饮料配方中生牛乳用量应不低于 60%a，使蛋奶饮料产品中来源于乳的蛋白质的量不低于 1.5 g/100 g。

注：生牛乳用量通过进货台账、配料方案以及日常在线投料进行生产管理。

4.2.2 鲜鸡蛋

4.2.2.1 来源于当地规模化蛋鸡养殖场（存栏 50000 只以上，拥有标准化养殖设备和技术）健康蛋鸡所产的鸡蛋。

4.2.2.2 蛋鸡下蛋离场到加工时间应控制在 24 h 内，并使用专用设备进行分离打蛋，品质应符合 GB 2749 的规定，定期监测兽药残留及沙门氏菌。

4.2.2.3 蛋奶饮料配方中鲜鸡蛋用量应不低于 2.5%。

4.2.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.2.4 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 工艺要求

4.3.1 煮蛋

应采用能解决鸡蛋遇热明显絮凝的设备，自动化控制料液在90℃～95℃进行煮制。

4.3.2 标准化配料

将煮蛋料液、鲜牛奶、白砂糖混合搅拌并定容，控制料液温度15℃以下。

4.3.3 均质

应设定压力范围15 Mpa～25 MPa。

4.3.4 杀菌

应采用全自动杀菌机对产品进行热处理，确保货架期内产品品质。

4.3.5 灌装

应采用全自动灌装设备，静态时空气洁净度应至少达到100000级。

4.4 检测能力

4.4.1 应具备收奶、配料、灌装等工序指标进行在线检测能力，实现标准化监测控制体系。

4.4.2 应配备高效液相色谱仪、气相色谱仪、乳成分分析仪、稳定性分析仪等检测设备。

4.4.3 应具备蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、氯霉素、四环素等项目的检测能力。

4.5 过程控制

4.5.1 应符合 GB 14881、GB 12695 及 GB 12693 的规定。

4.5.2 应具备源头到终端全程追溯信息化控制系统。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	指标
色泽	添加鲜鸡蛋后应有的淡黄乳白色
组织状态	组织细腻，无凝块，无沉淀，无分层；无正常视力可见外来杂质
滋味、气味	具有蛋奶饮料特有的乳香味和蛋香味，允许有轻微的蛋腥味，无其他异味

5.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
蛋白质/（g/100g） $\geq$	1.9
脂肪/（g/100g） $\geq$	2.0
总固体/（g/100g） $\geq$	10.0
铅（以Pb计）/（mg/L） $\leq$	0.02
粒径 /（ μm ） $\leq$	10

5.3 微生物限量

应符合GB 7101的规定。

5.4 其他污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 试验方法

6.1 感官

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 理化指标

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.3 总固体

按GB 5413.39—2010标准中6.1规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5 粒径

按ISO 13318-2规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：净含量、感官、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 停产三个月后恢复生产时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中产品的全部项目。

7.3 组批

每班次生产的产品以同一原料、同一班次、同一生产线为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

每批产品抽取20个包装（总量不少于2kg），分成2份，一份检测，一份留样；净含量抽样参照JJF 1070的规定。

7.5 判定规则

产品检验后，全部指标符合标准规定，则该批产品判为合格品。感官指标、理化指标、净含量中如一项或一项以上不符合本标准规定时，允许在同一批中抽取双倍样品复检一次，如复检合格，本批产品判为合格品。复检仍不合格时，则该批产品判为不合格品。微生物指标检验不合格，判该批产品为不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和相应规定要求，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 标签配料表上应标注生牛乳、鲜鸡蛋的添加量。

8.2 包装

包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定的要求。

8.3 运输

- 8.3.1 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。
- 8.3.2 产品运输时应有温控设施及保温装置，温度保持在 2℃~6℃。
- 8.3.3 装卸货环节实现冷链无缝对接，车辆过程信息实时监控全程可追溯。

8.4 贮存

产品应贮存2℃~6℃的冷柜或冷库内。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物一起存放。

9 质量承诺

- 9.1.1 标签明确标识生牛乳、鲜鸡蛋的添加量。
 - 9.1.2 严格按照产品贮存要求，实行全过程冷链运输、贮存、销售。
 - 9.1.3 由专人专线负责售后服务，及时解答客户咨询疑问。产品质量有异议的应在 4 h 内做出响应处理。
 - 9.1.4 本产品在正常运输、贮存的情况下，在产品保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯、实施下架、召回等应急措施，并按照规定负责后续处理，承担并落实相应的法律主体责任。
-