

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

ZHEJIANG MADE

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

ZHEJIANG MADE

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。

ZHEJIANG MADE

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 来源于畜牧业管理体系规范，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，并按照有关规定负责后续处理，承担并落实相应的法律主体责任。

ZHEJIANG MODEL