

Q/XTR

新疆天润生物科技股份有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准



饮 料（发酵型乳酸菌饮品）

2025-12-20 发布

2025-12-25 实施

新疆天润生物科技股份有限公司 发布



前 言

本企业标准根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规和规范标准并结合企业生产实际制定本标准，作为企业组织生产和控制质量的依据。

本标准代替 Q/XTR0307S-2023《饮料（发酵型乳酸菌饮品）》

本标准由新疆天润生物科技股份有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：其其格

本标准批准人：王强

本标准发布日期：2025年12月20日

注明：本企业标准适用于我公司下属企业新疆天润唐王城乳品有限公司，地址位于新疆图木舒克市华阳路8号。



QXTR0307S—2025

饮 料（发酵型乳酸菌饮品）

1 范围

本标准规定了饮料（发酵型乳酸菌饮品）的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、储藏和运输。

本标准适用于以生活饮用水、生牛乳(≥25%)为主要原料、白砂糖、浓缩果蔬汁、蜂蜜（添加或不添加）、麦芽粉（添加或不添加）、酒花浸膏（添加或不添加）或其他原料为辅料，添加食品添加剂，经过配料、均质、巴氏杀菌、冷却、接种乳酸菌和酵母菌共同发酵、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的发酵型乳酸菌饮品。

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（包括所有修改单）适用于本标准。

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 酵母和霉菌的计数
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. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009. 225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009. 239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 19301	食品安全国家标准 生乳
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 191	包装储运图示标志



- GB/T 317 白砂糖
GB/T 9106.1 包装容器 铝易开盖铝两片罐
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 20369 啤酒花制品
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
Q/SDTJ0002S 麦芽粉
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

饮料（发酵型乳酸菌饮品）：指以生活饮用水、生牛乳（≥25%）为主要原料、白砂糖、浓缩果蔬汁、蜂蜜（添加或不添加）、麦芽粉（添加或不添加）、酒花浸膏（添加或不添加）或其他原料为辅料，添加食品添加剂，经过配料、均质、巴氏杀菌、冷却、接种乳酸菌和酵母菌共同发酵、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的发酵型乳酸菌饮品。

4 技术要求

- 4.1 原辅料要求
- 4.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
 - 4.1.2 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
 - 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
 - 4.1.4 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。
 - 4.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
 - 4.1.6 麦芽粉：应符合 Q/SDTJ0002S 的规定。
 - 4.1.7 酒花浸膏：应符合 GB/T 20369 的规定。
 - 4.1.8 食品添加剂：质量应符合相应的食品安全标准和有关规定，添加量符合 GB 2760 的规定。
 - 4.1.9 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。
 - 4.1.10 酵母菌：应符合 GB 31639 的规定。
 - 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 生产过程卫生
- 4.2.1 生产过程中卫生要求：应符合 GB 12695 的要求。
- 4.3 感官指标：应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	乳白色或具有所配果汁应有的色泽
滋味、气味	具有乳发酵及果汁混合后的香气、酸甜可口，入口有杀口感，较爽净
组织状态	呈均匀混浊状液体、允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见杂质

4.4 理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
-----	-----



脂肪, %	≥	0.7
蛋白质, %	≥	0.7
可溶性固形物, % (20℃折光计)	≥	6.0
酸度, (°T)		40~75
酒精度, (%)	≤	0.5
铅, (mg/kg)	≤	0.04
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	50
注: 1、铅指标严于 GB 2762 的规定。 2、农药残留限量符合 GB 2763 的规定。 3、食品添加剂使用量符合 GB 2760 的规定。 4、 ^a 展青霉素仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。		

4.5 微生物限量: 应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	—
酵母菌 ≤	20			
霉菌 ≤	20			
^a 样品的分析及处理按 GB4789.1 和 GB4789.18 执行。				

4.6 净含量及允许短缺量

净含量的偏差应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织状态: 取适量试样于 50mL 玻璃烧杯中, 在自然光下观察色泽、组织状态。

5.1.2 滋味和气味: 先闻气味, 然后用温开水漱口, 品尝样品的口味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 脂肪: 按 GB5009.6 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质: 按 GB5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 可溶性固形物: 按 GB/T12143 规定的方法测定。

5.2.4 酸度: 按 GB5009.239 规定的方法测定。

5.2.5 酒精度: 按 GB5009.225 规定的方法测定。

5.2.6 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 展青霉素: 按 GB5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数: 按 GB4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群: 按 GB4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 霉菌和酵母: 按 GB4789.15 平板计数法规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌: 按 GB4789.4 规定的方法测定。

5.5 净含量及允许短缺量



5.5.1 净含量：按JJF1070的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

同一生产日期、同一班组生产的同一配方、相同规格、相同包装的产品为一批次。

6.1.2 抽样方法和数量

抽样基数不少于 200Kg, 随机从同一批产品中抽取不少于 18 罐，分为 2 份，其中一份检验用，另一份留做备查样。

6.2 出厂检验

每批产品经生产厂质量检验部门检验合格并签发合格报告后方可出厂；出厂检验项目包括脂肪、蛋白质、可溶性固形物、酸度、酒精含量、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌。

6.3 型式检验

6.3.1 下列情况之一应进行型式检验：

- 新产品鉴定时；
- 原料、工艺发生变化时；
- 国家执法监督机构提出要求时；
- 停工停产达六个月以上恢复生产时；

6.3.2 型式检验项目：以本标准 4.3~4.6 的所有项目。

6.4 判定原则

样品经检验时，其全部检验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；有一项（或多项）不符合标准要求时，可对备查样进行该项目（或多项目）的复检，复检项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如仍有一项不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品。微生物指标检验不符合标准要求时，不得复检，直接判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签：按 GB 7718 和 GB 28050 的规定标示。

7.1.2 产品的外包装箱标志：应符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

产品内包装采用铝制包装，应密封良好，不泄露；包装规格为 180ml/罐、250ml/罐、300ml/罐或 330ml/罐，亦可按用户要求规格包装，两片罐包装材料应符合 GB/T9106.1 的要求。

7.3 运输

产品运输时应避免日晒、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。

7.4 贮存

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

7.5 在规定的运输、贮存条件下，定型包装产品自生产之日起保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	饮料（发酵型乳酸菌饮品）《Q/XTR03079-2025》	标准主要起草人	其其格
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，公司结合产品特点，根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》规定制定本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 原辅料要求：生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。麦芽粉：应符合 Q/SDTJ0002S 的规定。酒花浸膏：应符合 GB/T 20369 的规定。食品添加剂：质量应符合相应的食品安全标准和有关规定，添加量符合 GB 2760 的规定。乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。酵母菌：应符合 GB 31639 的规定。生产用水：应符合 GB 5749 的规定。 生产工艺：以生活饮用水、生牛乳（≥25%）为主要原料、白砂糖、浓缩果蔬汁、蜂蜜（添加或不添加）、麦芽粉（添加或不添加）、酒花浸膏（添加或不添加）或其他原料为辅料，添加食品添加剂，经过配料、均质、巴氏杀菌、冷却、接种乳酸菌和酵母菌共同发酵、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的发酵型乳酸菌饮品。 主要技术指标、限量、技术要求：我们参照 GB7101 制定感官指标：色泽：乳白色或具有所配果汁应有的色泽；滋味、气味：具有乳发酵及果汁混合后的香气、酸甜可口，入口有杀口感，较爽净；组织状态：呈均匀混浊状液体、允许有少量沉淀；杂质：无肉眼可见杂质。参照 GB7101 和实际检测结果制定理化指标：脂肪≥0.7(g/100g)、蛋白质≥0.7(g/100g)、酸度：40~75 (°T)、可溶性固形物≥6.0 (%)、酒精度≤0.5 (%)、展青霉素≤50 μg/kg。参照 GB2762 制定污染物指标：铅（以 Pb 计）≤0.04(mg/kg)；参照 GB7101 和 GB29921 制定微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌（沙门氏菌）。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			

试验方法：感官指标：色泽和组织状态：色泽和组织状态：取适量试样于 50mL 玻璃烧杯中，在自然光下观察色泽、组织状态。滋味和气味：先闻气味，然后取适量本品，品尝样品的口味。理化指标检验：脂肪：按 GB5009.6 规定的方法测定。蛋白质：按 GB5009.5 规定的方法测定。可溶性固形物：按 GB/T12143 规定的方法测定。酸度：按 GB5009.239 规定的方法测定。酒精度：按 GB5009.225 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定。微生物指标检验：菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。霉菌和酵母：按 GB4789.15 规定的方法测定。致病菌（沙门氏菌）：按 GB4789.4 规定的方法测定。净含量及允许短缺量：净含量：按 JJF1070 的方法测定。

验证情况：产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定要求。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅 $\leq 0.04\text{mg/kg}$ ，指标严于 GB2762 的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆天润生物科技股份有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）头屯河区五一农场乌昌公路 2702 号			
法定代表人/负责人		王强	联系电话	13199861919	
企业备案事项联系人		其其格	联系电话	15999127734	
企业标准名称		饮料（发酵型乳酸菌饮品）	企业标准编号	Q/XTR0307S-2025	
适用的食品类别与代码		（在GB 2760 附录E 中的食品类别与代码） 乳酸菌饮料：14. 03. 01. 01			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅	GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0. 05mg/kg	≤0. 04mg/kg
				可另附页说明	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：		 			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制