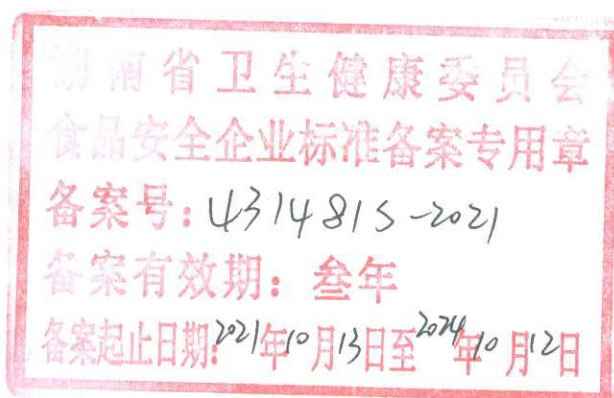


湖南彝牧营养品科技有限公司企业标准

Q/SMKJ 0002S-2021

食品安全企业标准 复合高油脱盐乳清粉



2021-09-01 发布

2021-09-11 实施

湖南彝牧营养品科技有限公司 发布

前言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南彝牧营养品科技有限公司提出。

本标准由湖南彝牧营养品科技有限公司负责起草。

本标准由湖南彝牧营养品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：荣建琼、黄勇、唐德朝、罗细英。

本标准有效期三年。

复合高油脱盐乳清粉

1 范围

本标准规定了复合高油脱盐乳清粉的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以脱盐羊（牛）乳清粉（D90）或脱盐羊（牛）乳清粉（D70）、食用植物调和油、乳糖（加或不加）、浓缩乳清蛋白粉（加或不加）为原料，添加或不添加营养强化剂和食品添加剂，经过配料、均质、杀菌、浓缩、喷雾干燥、包装工艺而制成的复合高油脱盐乳清粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
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 4789.40	食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌（阪崎肠杆菌）检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.271	食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22388	原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
GB 25595	食品安全国家标准 乳糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30604-2015	食品安全国家标准 食品营养强化剂 1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 脱盐羊（牛）乳清粉(D90)或脱盐羊（牛）乳清粉（D70）、浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	乳白色或乳黄色，均匀一致	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下，观察其色泽，组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
组织形态	干燥均匀的粉末状、无霉变、无结块	
滋味与气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸败味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质 / (g/100g)	≥ 8	GB 5009.5
脂肪 (g/100g)	10~30	GB 5009.6
1,3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯 (g/100g)	≥ 4.8	GB 30604-2015 中附录 A
亚油酸 (g/100g)	≥ 1.5	GB 5009.168
α-亚麻酸 (g/100g)	≥ 0.25	GB 5009.168
碳水化合物 (g/100g)	50~75	计算法
水分 (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分 (g/100g)	≤ 2.5	GB 5009.4
复原乳酸度/(° T)	≤ 14	GB 5009.239
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229

过氧化值/(meq/kg)	≤	10	GB 5009.227
杂质度/(mg/kg)	≤	12	GB 5413.30
三聚氰胺/(mg/kg)	<	1.0	GB/T 22388
邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)/(mg/kg)	<	0.3	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)/(mg/kg)	<	1.5	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP)/(mg/kg)	<	9.0	GB 5009.271

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	2.0	GB 5009.33
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)/(mg/kg)	100	GB 5009.33

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素M ₁ /(μg/kg)	0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
阪崎肠杆菌	3	0	0/100g	—	GB 4789.40 计数法
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行					

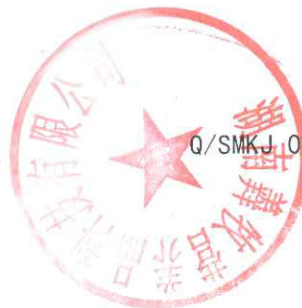
3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂和营养强化剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按



Q/SMKJ 0002S-2021

JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12693 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品 1kg (不少于 12 个最小独立包装)，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、蛋白质、脂肪、1,3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯、亚油酸、 α -亚麻酸、水分、灰分、过氧化值、杂质度、碳水化合物、复原乳酸度、菌落总数、大肠菌群、阪崎肠杆菌。

4.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 、 GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 内包装应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为 12 个月。