

湖南济海食品有限公司企业标准

Q/YBJH 0005S-2021

食品安全企业标准 速溶甜乳清粉（预拌粉）

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4315845-2021
备案有效期：叁年
备案起止日期：2021年11月1日至2024年11月1日



2021-08-20 发布

2021-10-20 实施

湖南济海食品有限公司 发布

前言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由湖南济海食品有限公司提出。

本标准由湖南济海食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南济海食品有限公司

本标准主要起草人：胡海、张翠。



速溶甜乳清粉（预拌粉）

1 范围

本标准规定了速溶甜乳清粉（预拌粉）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖或白砂糖粉、乳清粉为原料，经配料、混合、包装等工序加工而成的速溶甜乳清粉（预拌粉）。

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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.41	食品安全国家标准 食品微生物学检验 肠杆菌科检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 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 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.42	食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
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 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范



GB/T 35887

白砂糖试验方法

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第 75 号令 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白色瓷盘内, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味。
滋味气味	具有产品应有的乳脂香气和甜度, 无异味	
组织形态	粉末状或颗粒状, 无结块, 无霉变、无虫蛀	
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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 0.44	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 0.6	GB 5009.4
蔗糖分/(%)	87.0-89.5	GB/T 35887
脂肪含量/(%)	≤ 0.12	GB 5009.6
细度(80 目筛通过率)/(%)	≥ 80.0	GB/T 5507
蛋白质/(g/100g)	≥ 1.21	GB 5009.5
乳糖/(g/100g)	≥ 8.25	GB 5009.8
盐分/(g/100g)	≤ 0.08	GB 509.42

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.123
二氧化硫/(g/kg)	0.027	GB 5009.34

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 M1/(μg/kg)	0.5	GB 5009.24

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 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	5000	--	GB 4789. 2
大肠菌群	5	0	30	--	GB 4789. 3 平板计数法
肠杆菌科	5	0	10	--	GB 4789. 41
霉菌 ≤	50				GB 4789. 15
酵母 ≤	50				GB 4789. 15
螨	不得检出				GB 13104 附录 A
*样品采集和处理按 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 (/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	--	GB 4789. 10
β 型溶血性链球菌	5	0	0	--	GB 4789. 11
^a 样品采集和处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及相关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法检测。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 2kg 样品，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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 3 个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准, 判定为合格品。

5.5.2 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。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时, 允许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。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下, 保质期为 18 个月。

