

Q/KSY

昆明生物制造研究院有限公司企业标准

Q/KSY 0007 S—2022

风味酸奶冻干粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53000050 S-2022
备案日期: 2022年 12月 07日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2022 - 12 - 07 发布

2022 - 12 - 10 实施

昆明生物制造研究院有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味酸奶冻干粉是以80%以上脱脂或不脱脂生牛乳为主要原料，以白砂糖、乳清蛋白粉为辅料，经过混合、搅拌升温、均质杀菌冷却后接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种、发酵、后熟、冻干、研磨、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、DBS 65/020-2020《食品安全地方标准 发酵乳粉》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明生物制造研究院有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵存朝、彭磊、鲁保银、秦绍先。

风味酸奶冻干粉

1 范围

本标准规定了风味酸奶冻干粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、存。

本标准适用于以 80%以上脱脂或不脱脂生牛乳为主要原料，以白砂糖、乳清蛋白粉为辅料，经过混合、搅拌升温、均质杀菌冷却后接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种、发酵、后熟、冻干、研磨、包装等工艺加工制成的风味酸奶冻干粉。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 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	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品，置于自然光下目视、鼻嗅、溶解后口尝。
滋味及气味	具有相应品种特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	均匀粉末状，允许有小颗粒，具有良好的流动性，无结块。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准
00 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100 g	≤	5.0	GB 5009.3
脂肪 ^a , g/100 g	≥	20	GB 5009.6
蛋白质, g/100 g	≥	16.5	GB 5009.5
^a 仅适用于全脂牛乳制作的风味酸奶冻干粉。			

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	n	M	
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	30			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	100			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6.3 乳酸菌数

应符合表 5 的规定。

表5 乳酸菌数

项 目	指 标	检验方法
乳酸菌数 ^a , CFU/g	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的相同包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格后证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，也需进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中若有任何一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输



运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压，做到防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

四、本单位于2022年11月22日至2022年11月30日在企标网平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年11月30日

彭新

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月30日

企业标准主要内容对比情况

	企业标准	相同产品或同类产品的 国家标准或地方标准、国外（国际）标准
标准名称（标准号）	风味酸奶冻干粉 Q/KSY 0007S-2022	无
原料要求	应符合相关标准要求	无
食品添加剂品种和使用量	应符合 GB2760 的规定	无
生产工艺要求	以 80% 以上生牛乳为主要原料，以白砂糖、乳清蛋白粉为辅料，经过混合、搅拌升温、均质杀菌冷却后接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌、发酵、后熟、冻干、研磨、包装等工艺加工制成。	无
终产品要求	符合规定本标准规定的包装、贮存、运输条件下，保质期为 12 个月。	无
其他内容	无	无