

# Q/YOY

## 云南欧亚乳业有限公司企业标准

Q/YOY 0009 S—2022

### 乳扇

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53000045S-2022  
备案日期: 2022年12月1日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2022-12-01 发布

2022-12-05 实施

云南欧亚乳业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的乳扇以生牛乳为原料,将生牛乳加入预先加热的牛奶发酵后生成的酸水或添加冰乙酸等酸度调节剂的酸水中,添加或不添加食品原料或食品添加剂、营养强化剂,经凝乳、沉淀、揉制、成型、晾晒、包装制成的固态乳制品。是根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,特制定本标准,作为企业组织生产、质量检验、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 5420-2021《食品安全国家标准 干酪》,DBS 53/010-2016《乳扇》制定,其中铅的指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南欧亚乳业有限公司提出起草,并解释。

本标准主要起草人:彭金国、杨发光、赵秉义、张克玉、李梅娟。

# 乳扇

## 1 范围

本标准规定了乳扇的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以生牛乳为原料,将生牛乳加入预先加热的牛奶发酵后生成的酸水或添加冰乙酸等酸度调节剂的酸水中,添加或不添加食品原料或食品添加剂、营养强化剂,经凝乳、沉淀、揉制、成型、晾晒、包装制成的固态乳制品。

## 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 术语和定义

### 3.1 乳扇

以生牛乳为原料,将生牛乳加入预先加热的牛奶发酵后生成的酸水或添加冰乙酸等酸度调节剂的酸水中,经凝乳、沉淀、揉制、成型、晾晒、包装制成的固态乳制品。

### 3.2 风味乳扇

以生牛乳为原料,将生牛乳加入预先加热的牛奶发酵后生成的酸水或添加冰乙酸等酸度调节剂的酸水中,添加食品原料或食品添加剂、营养强化剂,经凝乳、沉淀、揉制、成型、晾晒、包装制成的固态乳制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 生牛乳:应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 冰乙酸:应符合 GB 1886.10 的规定。

4.1.4 其他原辅料:应符合相关食品标准及有关规定,不得使用非食品原料及辅料。

### 4.2 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                                               |
|-------|------------|----------------------------------------------------|
| 外 观   | 片状、无霉斑。    | 取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有乳香味，无异味。 |                                                    |
| 色 泽   | 乳白至乳黄色。    |                                                    |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。 |                                                    |

## 4.3 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         |
|--------------|---|------|------|--------------|
|              |   | 乳扇   | 风味乳扇 |              |
| 水分, g/100g   | ≤ | 20   |      | GB 5009.3    |
| 蛋白质, g/100g  | ≥ | 30   | 25   | GB 5009.5    |
| 脂肪, g/100g   | ≥ | 30   | 25   | GB 5009.6    |
| 过氧化值, g/100g | ≤ | 0.25 | /    | GB/T 5009.37 |

## 4.4 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的要求。

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 |

## 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

## 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

| 项 目                                             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法            |
|-------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|------|-----------------|
|                                                 | n                     | c | m   | M    |                 |
| 大肠菌群/（CFU/g）                                    | 5                     | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.3 平板计数法 |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB4789.18 执行 |                       |   |     |      |                 |

## 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

#### 4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB14880 的规定。

4.8.2 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 4.9 生产加工过程要求

应符合GB 12693的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种原料、同一期间投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，样品基数不得少于200个独立包装样品，抽样数量18个包装，分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品必须经公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制或原料、生产工艺、生产设备有重大改变时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- 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。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有不合格项，允许用留样复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

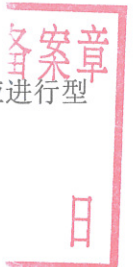
6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输



运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；产品应贮存于清洁卫生的库房中冷冻存放，常温产品常温存放，低温产品 $0^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 存放，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；贮存时应留有一定间隙，隔墙离地。

---

## 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15日至2022年11月30日在云南欧亚乳业有限公司网站上进行了标准文本和编制说明备案前公示，广泛征求社会各方意见。

云南欧亚乳业有限公司

备案单位（盖章）

2022年2022年11月30日

杨发光

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月30日

