

Q/HYM

红河云牧乳业有限公司企业标准

Q/HYM 0002 S—2023

灭菌乳

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53000020 S- 2023
备案日期: 2023 年 07 月 24 日

云南省食品安全
备案号: 5300
备案日期:

2023 - 07 - 24 发布

2023 - 07 - 25 实施

红河云牧乳业有限公司

发布

前 言

我公司生产的灭菌乳以生水牛乳、生牛乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。根据相关法律、法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》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。

本文件由红河云牧乳业有限公司提出起草，并解释。

本文件起草单位：红河云牧乳业有限公司。

本文件主要起草人：陈燕秋、王宏。

灭菌乳

1 范围

本文件规定了灭菌乳的技术要求、检验方法、标志、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以生水牛乳、生牛乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的灭菌乳。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 生水牛乳：本文件的生水牛乳来自广西，应符合 DBS 45/011 的规定。

3.1.2 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。

3.1.3 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	呈乳白色或微黄色	取适量样品置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有本产品特有的香味，无异味	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见的外来异物	

3.3 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
蛋白质, g/100g $\geq$	3.8	GB 5009.5
脂肪 ^a , g/100g $\geq$	3.9	GB 5009.6

非脂乳固体, g/100g	≥	8.1	GB 5413.39
酸度, (°T)		12-18	GB 5009.239
注: ^a 仅适用于全脂灭菌乳。			

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 的要求。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.016	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

应符合商业无菌的要求，按GB/T 4789.26规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

200ml/盒,应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

3.9 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

以同一次投料，同一生产线生产的同品种，同规格的产品为一批。

4.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样，抽样数量为8个最小包装（总量不少于1kg），1份为6个包装作为检验用样品，1份为2个包装作为备查样品。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，每半年进行一次，有下情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 主要原料及工艺变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

4.5.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时还应符合 GB 25190 的规定。

5.1.2 产品包装应有明显标志，应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

产品运输应避免雨淋、日晒。搬运时应小心轻放，不得同有毒、有害、有异味等可对产品产生不良影响的物品混合运输。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或异味的物品同车贮存；产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部地面为10 cm以上。



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2023年7月17日至2023年7月21日在 http://www.ymruye.com/（红河云牧乳业有限公司官网）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。



2023 年 7 月 21 日

陈燕秋

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 21 日

