

Q/JKQ

云南金孔雀食品有限公司企业标准

Q/JKQ 0001 S—2021

特色乳制品(奶片)

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010024S-2021

备案日期: 2021 年 01 月 26 日

2021-01-26 发布

2021-01-28 实施

云南金孔雀食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的特色乳制品（奶片）是以生牛（羊）乳或（和）乳粉、乳清粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、食品添加剂、食品营养强化剂等辅料，经配料、混合、干燥或不干燥、压片、包装等工艺加工而成。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》、DBS 15/009-2019《食品安全地方标准 奶片》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。

本标准由云南金孔雀食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘爱均。

省食品

号: 531

日期:

特色乳制品(奶片)

1 范围

本标准规定了特色乳制品（奶片）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生牛（羊）乳或（和）乳粉、乳清粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、食品添加剂、食品营养强化剂等辅料，经配料、混合、干燥或不干燥、压片、包装等工艺加工而成的特色乳制品（奶片）。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生牛（羊）乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈乳黄、乳白色或所添加辅料应有的色泽，色泽基本均匀。	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形态，闻其气味，用温水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯正的乳香味及所添加辅料应有的滋、气味，无异味。	
组织形态	呈片状，形态完整，无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业
1 S
年

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, %	≤	6.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥	14.0	GB 5009.5

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	≤	0.24	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DBS 15/009的规定。

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 食品营养强化剂

3.8.1 食品营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 乳及乳制品的规定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 乳及乳制品的规定。

4 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不少于200个包装，抽样数量为11个包装，随机抽取11个包装，将样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

标准备案

—
月

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按《食品生产许可证审查细则》的相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 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

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章

日

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



2021年 1月 6日

刘爱均

备案单位主要负责人（签字）

2021年 1月 6日