

Q/XSD

香格里拉市圣达牦牛乳业有限公司企业标准

Q/XSD 0001S—2021

高油乳清粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53000021 S- 2021
备案日期: 2021 年 08 月 11 日

云南省食品安全企
备案号: 5300
备案日期: 年

2021-08-11 发布

2021-08-13 实施

香格里拉市圣达牦牛乳业有限公司 发布

前 言

我公司生产的高油乳清粉以脱盐乳清粉为主要原料，以植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、椰子油）中的一种或多种为辅料，添加 L-抗坏血酸钠、磷脂，经配料、均质、杀菌、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的乳固体含量不低于 70%的非直接提供给消费者的预包装高油乳清粉。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司生产、检验、销售的指导依据。

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》、GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》，参照 GB 11674-2010《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》制定，其中铅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。

本标准由香格里拉市圣达牦牛乳业有限公司提出起草，并解释。

本标准主要起草人：陈士东，冯江林，叶洪刚。

高油乳清粉

1 范围

本标准规定了高油乳清粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以脱盐乳清粉为主要原料，以植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、椰子油）中的一种或多种为辅料，添加L-抗坏血酸钠、磷脂，经配料、均质、杀菌、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的乳固体含量不低于70%的非直接提供给消费者的预包装高油乳清粉。

2 规范性引用文件

本标准中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 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 脱盐乳清粉:应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 大豆油:应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.4 菜籽油:应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.5 葵花籽油:应符合 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.6 椰子油:应符合 NY/T 230 的规定。
- 3.1.7 L-抗坏血酸钠:应符合 GB14754 的规定。
- 3.1.8 磷脂应符合 GB28401 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 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	指 标	检验方法
色 泽	呈均匀一致的色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品特有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	干燥均匀的粉末状产品、无结块、无正常视力可见杂质。	

业标准备案
S-
月

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	≥	7.0	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤	3.0	GB 5009.4
脂肪, g/100g		9.0~30.0	GB 5009.6
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
杂质度, mg/kg	≤	12	GB 5413.30
乳糖, g/100g	≥	45.0	GB 5413.5

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	≤ 0.15	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

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量^a

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1 000	10 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应食品安全标准及有关规定。

3.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760、GB 14880 及有关规定。

3.8 净含量

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

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 及有关规定。

4 检验规则

4.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取四份样品，每份样品不低于 400g, 其中一份样品进行感官评定和理化指标检验，一份进行微生物指标检验，另两份作为备样留存。

4.3 出厂检验

每批产品由公司质量检验人员按本标准进行出厂检验，检验合格并附有合格质量证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- c) 食品安全监督机构提出型式检验要求的。

4.5 判定规则

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

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存



产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
