

Q/YOY

云南欧亚乳业有限公司企业标准

Q/YOY 0005 S—2020

植物基酸乳

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0052 S- 2020
备案日期: 2020 年 9 月 11 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 08 - 25 发布

2020 - 09 - 11 实施

云南欧亚乳业有限公司 发布

前 言

公司生产的植物基酸乳是以大豆、核桃、大豆蛋白粉等植物蛋白为原料、添加或不添加生牛乳或乳粉、白砂糖为主要原料，经杀菌、添加乳酸乳球菌乳脂亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌等可用于食品的菌株发酵而成，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物、坚果、花等工艺加工制成。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中总砷的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 19302《食品安全国家标准 发酵乳》及产品实际制定。

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

植物基酸乳

1 范围

本标准规定了植物基酸乳的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大豆、核桃、大豆蛋白粉等植物蛋白为原料、添加或不添加生牛乳或乳粉、白砂糖为主要原料，经杀菌、添加乳酸乳球菌乳脂亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌等可用于食品的菌株发酵而成，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物、坚果、花等工艺加工制成。

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 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.6 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.7 酸乳球菌乳脂亚种、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌等：应符合相关食品安全标准及有关规定。
- 3.1.8 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.9 明胶：应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.10 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.11 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 其他辅料：应符合相关食品安全标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

全企业标
9 S-
年

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|----------------|--|
| 色 泽 | 具有该产品本正常的色泽 | 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 |
| 滋味与气味 | 具有该产品特有的气味和滋味 | |
| 组织状态 | 均匀的乳浊液，允许有少量沉淀 | |

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 |
|--------------|-------|-----------|
| 脂肪/(g/100g) | ≥ 1.2 | GB 5009.6 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 2.3 | GB 5009.5 |

3.4 污染物限量：

3.4.1 应符合 GB 2762 的规定；

3.4.2 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） | ≤ 0.05 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | ≤ 0.08 | GB 5009.11 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） | ≤ 0.01 | GB 5009.17 |
| 铬（以Cr计）/（mg/kg） | ≤ 0.3 | GB 5009.123 |

3.5 真菌毒素限量

应符合表 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

| 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 | |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25g | | GB 4789.10 定性检验 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | | GB 4789.4 |
| 菌 ≤ | 100 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母 ≤ | 30 | | | | |

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行

3.7 乳酸菌数

应符合表 6 的规定。

表5 乳酸菌数

| 项 目 | 限量 [CFU/g] | 检验方法 |
|---|-----------------|------------|
| 乳酸菌数 ^a ≥ | 1×10^7 | GB 4789.35 |
| ^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求；乳酸菌的指标规定为产品出厂是的要求。 | | |

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、脂肪、蛋白质、酸度、大肠菌群、乳酸菌数、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目包括技术要求中的全部项目，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品定型时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.4 组批

以同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一个批次。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg 的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

4.6.1 检验结果中若微生物指标如有一项不合格，即判定该批产品为不合格，其余项目如有不合格时，可用留样进行复检，以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及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

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、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、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存，低温产品贮存温度 2℃~6℃。