

Q/YHL

云南皇氏来思尔乳业有限公司企业标准

Q/YHL 0005 S—2022

巴氏杀菌热处理风味酸乳

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53000026 S-2022
备案日期: 2022年05月31日

云南省食品安全
备案号: 5300
备案日期:

2022-05-31 发布

2022-06-01 实施

云南皇氏来思尔乳业有限公司

发布

前 言

我公司生产的巴氏杀菌热处理风味酸乳是以80%以上生牛乳为原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种），发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等，再经过巴氏杀菌热处理制成的产品。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，作为企业组织生产、检验、贸易、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 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》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。

本标准由云南皇氏来思尔乳业有限公司提出起草，并解释。

本标准主要起草人：赵世伟、王爱梅、李路梅、字社连、潘赵梅。

巴氏杀菌热处理风味酸乳

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌热处理风味酸乳的术语和定义、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80%以上生牛乳为原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种），发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等，再经过巴氏杀菌热处理制成的巴氏杀菌热处理风味酸乳。

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 术语和定义

3.1 巴氏杀菌热处理风味酸乳

以80%以上生牛乳为原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等，再经过巴氏杀菌热处理制成的产品。

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 发酵菌种：保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌。

4.1.3 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。

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
色泽	具有与添加成分相符的色泽	取适量试样于 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	具有与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出，具有添加成分特有的组织状态。	

企业标准

S-

年 月

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
脂肪 ^a /(g/100g)	≥ 3.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥ 2.8	GB 5009.5
酸度/(⁰ T)	≥ 70	GB 5009.239
^a 仅适用于全脂产品		

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 19302的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 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。

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质量应符合相应食品安全标准及有关规定。

4.8.2 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。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12693 及有关规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样方法和数量

每批随机抽取不少于12个最小独立包装。分成两份，其中1份用作检验，另1份留样备用。

5.3 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。

5.4 型式检验

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

- a) 产品定型时；
- b) 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.5 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项，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 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外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。

6.3 运输

运输产品时不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 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。



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。

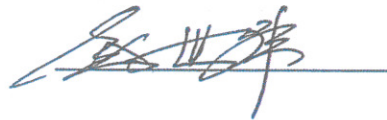
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

云南厚来尔乳业有限责任公司

备案单位主 备案单位（盖章）

2022年 5 月 16 日



备案单位主要负责人（签字）

2022年 5 月 16 日

