

Q/BRLS

包头市瑞林食品有限责任公司企业标准



Q/BRLS 0005S—2018

代替 Q/ BRLS 0005S-2015

含牛初乳含乳固态成型制品



2018 - 08 - 28 发布

2018 - 08 - 30 实施

包头市瑞林食品有限责任公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BRLS 0005S-2015《含牛初乳含乳片》，本标准与Q/BRLS 0005S-2015相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“含牛初乳含乳固态成型制品”；
- 修改了“原料要求”；
- 修改了“理化指标”、“污染物限量”；
- 删除了净含量、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准由包头市瑞林食品有限责任公司提出。

本标准由包头市瑞林食品有限责任公司起草。

本标准由包头市瑞林食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郭梼林。

含牛初乳含乳固态成型制品

1 范围

本标准规定了含牛初乳含乳固态成型制品的技术要求。

本标准适用于以乳粉、乳清粉、植脂末、玉米淀粉、食用葡萄糖粉、白砂糖为主要原料，添加适量牛初乳粉，添加食品添加剂食品用香精，经配料、混合、成型、干燥或不干燥等工艺制成的含乳固态成型制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB/T 4791 植脂末

RHB 602 牛初乳粉

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.2 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。

3.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。

3.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.5 食用葡萄糖粉：应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.7 牛初乳粉：应符合 RHB 602 的规定。

3.2 感官要求

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	呈乳白色、浅黄色，色泽均匀。	取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光下观察其色泽和组织状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯乳香味，味微甜，无异味。	
组织形态	形态基本完整，大小均匀，软硬适度，无正常视力可见外来杂质和霉斑。	

3.3 理化指标

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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 6.50	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤ 4.5	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.24 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中乳制品的规定。按照GB 2762中规定的方法检验。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50 000	200 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	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 执行。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂食品用香精的使用应符合GB 2760的规定（详见表4），其质量指标应符合GB 30616的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量	备 注
食品用香精	按生产需要适量使用	