

Q/NMYD

内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15029-2017 有效期至: 2021年7月3日

Q/NMYD 0004S—2017

含牛初乳型固态成型制品



2018-06-15 发布

2018-07-05 实施

内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司批准。

本标准主要起草人：王翔、张萌。

含牛初乳型固态成型制品

1 范围

本标准规定了含牛初乳型固态成型制品的技术要求。

本标准适用于以乳粉、牛初乳粉、乳清粉、麦芽糊精、食用淀粉、植脂末、白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，添加食品添加剂微晶纤维素、硬脂酸镁、磷脂、木糖醇、柠檬酸，营养强化剂磷酸三钙、低聚果糖、牛磺酸（氨基乙基磺酸）、花生四烯酸（ARA）、二十二碳六烯酸（DHA）、叶酸（蝶酰谷氨酸）中的一种或几种，经配料、混合、成型、包装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 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 15570 食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 26400 食品安全国家标准 食品添加剂 二十二碳六烯酸油脂（发酵法）

GB 26401 食品安全国家标准 食品添加剂 花生四烯酸油脂（发酵法）

GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 牛初乳粉：应符合 RHB 602 的规定。
- 3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 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、淡黄色或与所加辅料相符的色泽，色泽均匀。	取 2 个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯乳香味和所加辅料应有的滋、气味，无异味。	
组织形态	形态基本完整，大小均匀，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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

3.4 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					

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂微晶纤维素、硬脂酸镁、磷脂、木糖醇、柠檬酸的使用应符合 GB 2760 中糖果的规定 (详见表 4), 质量要求应符合 GB 1886.103、GB 1886.91、GB 28401、GB 1886.234、GB 1886.235 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
微晶纤维素	按生产需要适量使用	
硬脂酸镁	按生产需要适量使用	
磷脂	按生产需要适量使用	
木糖醇	按生产需要适量使用	
柠檬酸	按生产需要适量使用	

3.5.2 营养强化剂磷酸三钙、低聚果糖、牛磺酸 (氨基乙基磺酸)、花生四烯酸 (ARA)、二十二碳六烯酸 (DHA)、叶酸 (蝶酰谷氨酸) 的使用应符合 GB 14880 中调制乳粉的规定 (详见表 4), 质量要求应分别符合 GB 25558、GB/T 23528、GB 14759、GB 26401、GB 26400、GB 15570 的规定。

表5 营养强化剂使用量

营养强化剂	使用量	备 注
钙	3000 mg/kg~7200 mg/kg	来源: 磷酸三钙, 儿童用除外
	3000 mg/kg~6000 mg/kg	来源: 磷酸三钙, 仅限儿童用
低聚果糖	≤64.5g/kg	仅限儿童和孕产妇用, 菊苣来源
牛磺酸 (氨基乙基磺酸)	0.3g/kg~0.5g/kg	
花生四烯酸 (ARA)	≤1% (占总脂肪酸的百分比)	仅限儿童用, 花生四烯酸油脂, 来源: 高山被孢霉 (<i>Mortierella alpina</i>)
二十二碳六烯酸 (DHA)	≤0.5% (占总脂肪酸的百分比)	仅限儿童用, 二十二碳六烯酸油脂, 来源: 裂壶藻 (<i>Schizochytrium</i> sp.), 吾肯氏壶藻 (<i>Ulkenia amoeboida</i>), 寇氏隐甲藻 (<i>Cryptocodinium cohnii</i>); 金枪鱼油 (Tuna oil)
	300 mg/kg~1000 mg/kg	仅限孕产妇用, 二十二碳六烯酸油脂, 来源: 裂壶藻 (<i>Schizochytrium</i> sp.), 吾肯氏壶藻 (<i>Ulkenia amoeboida</i>), 寇氏隐甲藻 (<i>Cryptocodinium cohnii</i>); 金枪鱼油 (Tuna oil)
叶酸 (蝶酰谷氨酸)	2000 μg/kg~5000 μg/kg	儿童和孕产妇用除外
	420 μg/kg~3000 μg/kg	仅限儿童用

	2000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ~8200 $\mu\text{g}/\text{kg}$	仅限孕产妇用
--	--	--------
