

Q/NMNS

内蒙古牧诺食品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: Q15001S-2018 有效期至2021年9月6日

Q/NMNS 0004S—2018

含乳固态成型制品



2018-06-30 发布

2018-06-30 实施

内蒙古牧诺食品科技有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古牧诺食品科技有限公司提出。
本标准由内蒙古牧诺食品科技有限公司起草。
本标准由内蒙古牧诺食品科技有限公司批准。
本标准主要起草人：崔健。

含乳固态成型制品

1 范围

本标准规定了含乳固态成型制品的技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以全脂乳粉、乳清粉、麦芽糊精、食用葡萄糖粉、淀粉、植脂末等为主要原料，添加再制干酪粉、益生元相关产品、食品用香精，经配料、混合、成型、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 191 包装储运图示标志

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌总数测定

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌

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 5413.21 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 14884 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30316 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年 第18号）
国家质量监督检验检疫总局令第75号92005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn/>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 全乳粉：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 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖粉：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.5 乳矿物盐：应符合卫生部公告（200 年第 18 号）的规定。
- 3.1.6 植脂末：应符合相应食品安全标准的规定。
- 3.1.7 再制干酪：应符合 GB 25192 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	具有纯乳香或奶酪香味、味微甜或微酸、无异味。	
组织形态	呈片状、条块状，形态基本完整，大小均匀，软硬适度，无肉眼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，% ≤	6.0	GB5009.3
蛋白质，% ≥	8.5	GB5009.5
灰分，% ≤	4.5	GB5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量铅≤0.24mg/kg, 其他污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品项下其他乳制品的规定。

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
单核细胞增生 李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
霉菌≤	50				GB 4789.15

表 3 (续) 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	
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 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4 食品添加剂

食品添加剂和食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB1898、GB30616的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，从同一批产品中随机抽样20个最小包装（总净含量不少于2000g），样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验部门检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、蛋白质、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.4 型式检验

产品生产时每年检验不少于2次，出现下列情况时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如果有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称、地址、净重和数量，设计到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，禁止扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；禁止露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有100mm以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。

