

Q/HNPS

呼和浩特奶派食品有限公司企业标准



Q/HNPS 0001S—2018

含乳固态成型制品（含益生菌型）



2018 - 11 - 10 发布

2018 - 11 - 14 实施

呼和浩特奶派食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由呼和浩特奶派食品有限公司提出。
本标准由呼和浩特奶派食品有限公司起草。
本标准由呼和浩特奶派食品有限公司批准。
本标准主要起草人：吴瑞平。

含乳固态成型制品（含益生菌型）

1 范围

本标准规定了含乳固态成型制品（含益生菌型）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳粉、乳清粉、麦芽糊精为原料，添加白砂糖或食用葡萄糖粉、植脂末或炼乳粉、益生菌粉（瑞士乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌）中的一种或几种，添加或不添加干果粒、酸奶风味粉、水果粉，添加或不添加食品添加剂柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精、食品加工助剂二氧化硅，经配料、混合、压制成型、包装等工艺制成的含益生菌型含乳固态成型制品。

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 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 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 4789.3 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 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/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB/T 4791 植脂末
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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 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 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖粉：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.6 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.7 益生菌粉（瑞士乳杆菌、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、嗜热链球菌）：应符合卫办监督发（2010）65号《可用于食品的菌种名单》及应食品安全标准的规定。
- 3.1.8 炼乳粉、干果粒、水果粉、酸奶风味粉：应符合相应食品安全标准的规定。

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、浅黄色或与所添加辅料相符的色泽，色泽均匀、自然。	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	具有乳香和所加原料混合后特有的滋气味，滋气味协调，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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a ，%	≥ 6.5	GB 5009.5
灰分，%	≤ 4.5	GB 5009.4
^a 花色、夹心产品除去所夹带的谷粒、果粒后进行检测。		

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的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 益生菌

益生菌应符合表3的规定。

表3 益生菌

项 目	指标	检验方法
乳酸菌，CFU/g	$\geq 1.0 \times 10^6$	GB 4789.35

3.6 微生物限量

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（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
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
^b 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 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

食品添加剂柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精、食品加工助剂二氧化硅的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.235、GB 25544、GB 30616、GB 25576的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合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3000g），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按照本标准逐批进行检验,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、大肠菌群。

6.4 型式检验

产品正常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,涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 6388 和 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。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 产品应贮存在阴凉、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 100 mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。