

Q/NYLB

内蒙古伊利实业集团股份有限公司企业标准



Q/NYLB 0101S—2018

代替 Q/ NYLB 0101S—2018

儿童字母奶片



2018 - 09 - 24 发布

2018 - 09 - 30 实施

内蒙古伊利实业集团股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NYLB 0101S-2018《儿童成长奶片（DNA加强型、高钙型）》，与Q/NYLB 0101S-2018（2018-04-17实施）相比，本标准主要技术变化如下：

——增加了维生素A的指标。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司提出。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司奶粉事业部技术研发部负责起草。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司乳业技术研究院归口。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司批准。

本标准适用于附录A（资料性附录）所列企业。

本标准主要起草人：武翔、刘彪、王洪丽、韩咏燕。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NYLB 0101S-2011、Q/NYLB 0101S-2012、Q/NYLB 0101S-2014、Q/NYLB 0101S-2017、Q/NYLB 0101S-2018。

儿童字母奶片

1 范围

本标准规定了儿童字母奶片的产品分类、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、保质期。

本标准适用于以儿童字母奶片基料粉为主要原料，添加或不添加鱼油（粉末）、巧克力颗粒、蓝莓粉、草莓粉、甜橙果味粉（固体饮料）、苹果粉、葡萄粉、哈密瓜果汁固体饮料、番茄粉、桃粉、杏粉、香蕉粉、越橘粉、黑加仑粉、樱桃粉、西柚粉、石榴粉、芒果粉、木瓜粉、蔓越莓粉、桑葚粉、红枣粉，添加或不添加食品添加剂柠檬酸，添加食品添加剂食品用香精、二氧化硅，经配料、混合、压片成型、包装等工艺制成的乳固体含量 $\geq 70\%$ 的片状乳制品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
- GB 5413.5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品

- 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/T 29602 固体饮料
- GB 30616 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》

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

国家质量监督检验检疫总局公告（2010）第119号《关于发布企业生产婴幼儿配方乳粉许可条件审查细则（2010版）和企业生产乳制品许可条件审查细则（2010版）的公告》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

3.1 儿童字母奶片（I型）：以儿童字母奶片基料粉（I型）为主要原料，添加鱼油（粉末），添加或不添加巧克力颗粒、蓝莓粉、草莓粉、甜橙果味粉（固体饮料）、苹果粉、葡萄粉、哈密瓜果汁固体饮料、番茄粉、桃粉、杏粉、香蕉粉、越橘粉、黑加仑粉、樱桃粉、西柚粉、石榴粉、芒果粉、木瓜粉、蔓越莓粉、桑葚粉、红枣粉，添加或不添加食品添加剂柠檬酸，添加食品添加剂食品用香精、二氧化硅加工制成的乳固体含量≥70%的片状乳制品。

3.2 儿童字母奶片（II型）：以儿童字母奶片基料粉（II型）为主要原料，添加或不添加巧克力颗粒、蓝莓粉、草莓粉、甜橙果味粉（固体饮料）、苹果粉、葡萄粉、哈密瓜果汁固体饮料、番茄粉、桃粉、杏粉、香蕉粉、越橘粉、黑加仑粉、樱桃粉、西柚粉、石榴粉、芒果粉、木瓜粉、蔓越莓粉、桑葚粉、红枣粉，添加或不添加食品添加剂柠檬酸，添加食品添加剂食品用香精、二氧化硅加工制成的乳固体含量≥70%的片状乳制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 儿童字母奶片基料粉：应符合 Q/NYLB 0100S-2018 的规定。
- 4.1.2 巧克力颗粒：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 4.1.3 鱼油（粉末）：应符合相应食品安全标准的规定。
- 4.1.4 蓝莓粉、草莓粉、甜橙果味粉（固体饮料）、苹果粉、葡萄粉、哈密瓜果汁固体饮料、番茄粉、桃粉、杏粉、香蕉粉、越橘粉、黑加仑粉、樱桃粉、西柚粉、石榴粉、芒果粉、木瓜粉、蔓越莓粉、桑葚粉、红枣粉：应符合 GB/T 29602 的规定。

4.2 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	呈乳黄、乳白色或所添加辅料应有的色泽，色泽基本均匀。	取适量样品，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，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯正的奶香味或所添加辅料应有的滋气味，无异味。	
组织状态	呈片状，外形完整，无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		I 型	II 型	检验方法
蛋白质, %	≥	16.5	16.5	GB 5009.5
脂肪, %	≥	20.0	20.0	GB 5009.6
蔗糖, %	≤	20.0	20.0	GB 5413.5
灰分, %	≤	8.0	8.0	GB 5009.4
水分, %	≤	6.0	6.0	GB 5009.3
二十二碳六烯酸 (DHA), mg/100g		6~75	--	GB 5009.168
维生素 D, μg/100g		--	6.3~12.2	GB 5009.82
维生素 A, μg RE		--	220~900	GB 5009.82
牛磺酸, mg/100g		30~50	--	GB 5009.169
锌, mg/100g		6~20	--	GB 5009.14
钙, mg/100g	≥	302	500	GB 5009.92

4.4 污染物限量

污染物限量铅 (以Pb计) ≤0.24mg/kg, 其他污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品 (生乳、巴士杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳、乳粉、非脱盐乳清粉除外) 的规定, 按GB 2762中规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳及乳制品的规定, 按GB 2761中规定的方法检验。

4.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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 和 GB 4789.18 执行。

4.7 净含量

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。

5 食品添加剂

食品添加剂柠檬酸、食品用香精、二氧化硅的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量要求应符合 GB 1886.235、GB 30616、GB 25576 及相应标准的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 12693的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法抽样，所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200个最小包装。500g以下包装的抽样数量为16个销售包装(20Kg以上大包装产品应从16个大包装中分别取样，分装成16个小包装)；500g-5000g以上包装的抽样数量为12个销售包装。所抽取的样品应分成2份，500g以下包装的样品1份为10个作为检验用样品，1份为6个作为备查样品；500g以上包装的样品，1份为8个包装作为检验用样品，1份为4个包装作为备查样品。

7.3 出厂检验

产品出厂前需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。出厂检验项目按《企业生产乳制品许可条件审查细则》规定的项目检验，国家另有规定的按国家规定执行。

7.4 型式检验

产品正常生产时，每年至少检验1次，出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产6个月以上，恢复生产时；
- c) 原辅材料、配方、工艺、设备有较大变动时；
- 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要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求的全部项目进行检验。

7.5 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；如检验要求中有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品；微生物指标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。

8 标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、规格，涉及到的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

所用包装材料应符合食品安全标准的相关规定，包装应牢固、密封、不得有破损现象。

8.3 运输

8.3.1 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及清真忌物混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品及清真忌物同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱与地面距离 10 厘米以上，与墙壁距离 20 厘米以上。

8.5 保质期

产品保质期为8个月。



附 录 A

(资料性附录)

企业标准适用生产企业名称与地址

本标准是由内蒙古伊利实业集团股份有限公司统一制定并发布，适用于集团公司所属各分子公司、生产基地，本标准适用的企业名称及地址应符合表A.1的规定。

表A.1 适用的企业名称及地址

序号	生产基地、分子公司	地 址
1	杜尔伯特伊利乳业有限责任公司武汉分公司	湖北省武汉市经济技术开发区莲湖路35号
2	多伦县伊利乳业有限责任公司	锡林郭勒盟多伦淖尔镇京伦大道两公里处
3	内蒙古金山乳业有限责任公司	呼和浩特市金山开发区金山大道8号
4	内蒙古金海伊利乳业有限责任公司	呼和浩特市金山开发区金山大道以北五一路
5	杜尔伯特伊利乳业有限责任公司	黑龙江省大庆市杜尔伯特蒙古族自治县德力戈尔工业园区
6	天津伊利乳业有限责任公司	天津市空港经济区西十五道5号
7	黑龙江伊利乳业有限责任公司	黑龙江省大庆市杜尔伯特蒙古族自治县德力戈尔工业园区