

# Q/NMLC

## 内蒙古利诚实业有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准  
备案号: Q 150316S-2018 有效期至: 2021 年 7 月 11 日

Q/NMLC 0018S—2018

代替 Q/ NMLC 0018S-2015

### 含乳固态成型制品 含牛初乳型



2018 - 07 - 01 发布

2018 - 07 - 11 实施

内蒙古利诚实业有限公司

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/NMLC 0018S-2015《含乳固态成型制品 含牛初乳型》，本标准与Q/NMLC 0018S-2015相比，主要技术变化如下：

- 修改了“理化指标”、“污染物限量”；
- 修改了“规范性引用文件”；

本标准由内蒙古利诚实业有限公司提出。

本标准由内蒙古利诚实业有限公司起草。

本标准由内蒙古利诚实业有限公司批准。

本标准主要起草人：张利平。



# 含乳固态成型制品 含牛初乳型

## 1 范围

本标准规定了含乳固态成型制品 含牛初乳型的技术要求、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、植脂末为主要原料，添加或不添加乳清粉、白砂糖、葡萄糖粉、麦芽糊精、水，添加适量牛初乳粉，添加食品添加剂食品用香精、柠檬酸、乳酸中的一种或几种，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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 4789.2 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 5009.194 保健食品中免疫球蛋白IgG的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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 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

RHB 602 牛初乳粉

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 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 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 6.5	GB 5009.5
灰分，%	≤ 4.5	GB 5009.4
免疫球蛋白 IgG ,mg/100g	≥ 50	GB/T 5009.194

#### 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中相应规定。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 <sup>a</sup> 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

<sup>a</sup> 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

食品添加剂食品用香精、柠檬酸、乳酸的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别GB 30616、GB 1886.235、GB 1886.173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、菌落总数、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。

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, 运输过程中不得暴晒、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

产品保质期不少于6个月。