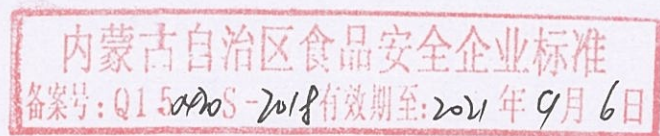


Q/NMRY

内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司企业标准



Q/NMRY 0240S—2018

奶油



2018-9-7 发布

2018-9-7 实施

内蒙古蒙牛乳业（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。

本标准由内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司乳制品运营中心研发部负责起草并归口。

本标准由内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司批准。

本标准主要起草人：李志国、宗学醒。

奶油

1 范围

本标准规定了奶油的技术要求、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、保质期要求。

本标准适用于以生牛乳和（或）稀奶油（不发酵）为原料，添加或不添加食用盐，经加工制成的脂肪含量不小于80.0%产品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定
- 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- 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>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.2 稀奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 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	呈均匀一致的乳白色、乳黄色。	取适量试样置于 50mL 烧杯中,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	具有奶油滋味和气味,无异味。	
组织状态	均匀一致,无正常视力可见异物。	

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, %	≤ 16.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥ 80.0	GB 5009.6
酸度, °T	≤ 20.0	GB 5009.239
乳糖, %	≥ 0.5	附录 1
非脂乳固体 ^a , %	≤ 2.0	--
^a 非脂乳固体(%)=100%-脂肪(%) -水分(%) (含盐奶油还应减去食盐含量)。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合GB 19646的规定,按GB 19646中规定的方法检验。

3.5 污染物限量

3.5.1 污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷 (As), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.11

3.5.2 其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定,按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中油脂及其制品的规定,按 GB 2761 中规定的方法检验。

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规定的方法检验。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881及GB 12693的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一生产条件同一班次生产的、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，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，每批产品抽样数量为20个最小独立包装（总净含量不少于3000g）。所抽取的样品应分成2份，1份为15个作为检验用样品，1份为5个作为备查样品。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前应经本公司质量检验部门按照本标准规定逐批进行检验。检验合格并有检验合格报告的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、脂肪、非脂乳固体、乳糖、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，出现下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要原料、配方、关键工艺时；
- 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规定的全部项目进行检验。

6.5 判定规则

产品经检验，所检验项目均符合本标准技术要求中的规定，判为合格产品。如检验结果中有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，复检后若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品。微生物指标经检验有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期

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、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T 6388、GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应的国家标准的规定。

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，严禁扔摔、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。

附 录 A
(规范性附录)
乳糖含量的测定

A.1 食用范围

本检验方法适用于奶油乳糖含量的检验

A.2 样品处理

取适量待测奶油于烧杯中，将其置于 60-80℃ 水浴锅中加热使其完全融化，然后取出静置于室温，或者将融化的奶油倒入分液漏斗中静置。静置至使样品完全分层，上层为脂肪层，下层为水和酪乳层。取下层酪乳和水层的混合物若干作为样品待测。

A.3 检测方法

A.3.1 乳糖检测

将A2步骤样品按照GB 5413.5第二法莱因—埃农氏法进行乳糖含量的检测。

A.3.2 脂肪测定

原奶油样品依据 GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》第三法碱水解法检测脂肪含量。

A.4 计算方法：

试样中乳糖的含量按下面公式计算：

$$X=a*(1-b)\%$$

式中：

X——试样中乳糖的含量，单位为克每百克（g/100 g）；

a——A2步骤处理后样品中乳糖的含量，单位克每百克（g/100 g）；

b——样品中脂肪含量，单位克每百克（g/100 g）；

即：乳糖含量=乳糖占酪乳和水混合物的比例×（1-脂肪）%

