

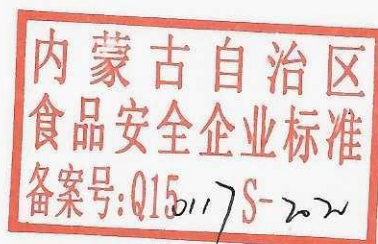
Q/NMMY

内蒙古蒙原食品有限责任公司企业标准

Q/NMMY 0005S—2020

代替 Q/ NMMY 0005S-2019

高油乳清配料粉（I）



2020 - 04 - 03 发布

2020 - 04 - 10 实施

内蒙古蒙原食品有限责任公司

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/NMMY 0005S-2019《高油乳清粉（I）》，本标准与Q/NMMY 0005S-2019相比，主要技术变化如下：

——修改了“范围”、“理化指标”。

本标准由内蒙古蒙原食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古蒙原食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古蒙原食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：张萍珍、彭轶辉、曹鹏飞、田崇明、张林凤。

高油乳清配料粉（I）

1 范围

本标准规定了高油乳清配料粉（I）的技术要求、食品添加剂、食品营养强化剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以脱盐乳清粉和/或乳清蛋白粉、食用植物油和/或无水奶油、全脂乳粉和/或脱脂乳粉为主要原料，添加水和/或乳糖，食品添加剂磷脂，食品营养强化剂L-抗坏血酸钠和/或抗坏血酸棕榈酸酯、dl- α -醋酸生育酚、混合生育酚浓缩物、磷酸三钙、碳酸钙，经调配、均质、浓缩、干燥、包装等工艺加工制成的用于生产婴幼儿配方乳粉的粉末状产品。

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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 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 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10765 食品安全国家标准 婴儿配方食品
- GB 10767 食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E（dl- α -醋酸生育酚）
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

- 3.1.1 脱盐乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.4 全脂乳粉、脱脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.6 水：应符合 GB 5749 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	呈均匀一致的白色或淡黄色。	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光线下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
气味与滋味	具有产品特有的滋气味，无异味。	
组织状态	呈干燥、均匀的粉末状，无肉眼可见外来杂质。	

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	
蛋白质, g/100g	≥	7.0	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
脂肪, g/100g		9.0~30.0	GB 5009.6
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
乳糖, g/100g	≥	45.0	GB 5413.5
杂质度, mg/kg	≤	8	GB 5413.30

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.12mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762中特殊膳食用食品项下婴幼儿配方食品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中特殊膳食用食品的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 10765、GB 10767的规定，按GB 10765、GB 10767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规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1.1 食品添加剂磷脂的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量要求应符合 GB 28401 的规定。

4.1.2 食品营养强化剂 L-抗坏血酸、抗坏血酸棕榈酸酯、dl- α -醋酸生育酚、混合生育酚浓缩物、磷酸三钙、碳酸钙的使用符合 GB 14880 的规定，终产品应符合 GB 10765、GB 10767 的规定，其质量指标应符合 GB 14756、GB 25558、GB 1886.214 及相应食品安全标准的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12693 的规定。



