

备案号：QB64/0308S-2023

Q/NXHD

宁夏恒大乳业有限公司企业标准

Q/NXHD 0003S—2023

初乳配方驼乳粉

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

宁夏恒大乳业有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标按照RHB 903-2017 《驼乳粉》确定。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由宁夏恒大乳业有限公司提出。

本标准由宁夏恒大乳业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：严江、马静。

本标准有效期五年。

初乳配方驼乳粉

1 范围

本标准规定了初乳配方驼乳粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以全脂骆驼乳粉、脱盐乳清粉、乳清蛋白粉、初乳粉为主要原料，添加维生素A、维生素D、维生素E、维生素B₆、维生素C、叶酸、牛磺酸、碳酸钙、硫酸亚铁、硫酸锌、亚硒酸钠、动物双歧杆菌Bb-12、鼠李糖乳杆菌，经配料、均质、杀菌、浓缩、喷雾干燥等工序加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

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 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 4789.3 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 5009.5 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定规定的方法进行检验

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
 GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B₆ 的测定
 GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
 GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
 GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品维生素 C 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 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 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 RHB 903 驼乳粉
 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 驼乳粉应符合 RHB 903 要求。
 3.1.2 脱盐乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 要求。
 3.1.3 维生素、矿物质、动物双歧杆菌 Bb-12、鼠李糖乳杆菌及其他辅料均应符合食品安全相关标准和规定。

3.2 感官指标

- 3.2.1 初乳配方驼乳粉感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色。
组 织 状 态	干燥、均匀的粉末，无结块。
滋味与气味	具有纯正的驼乳香味。

3.3 理化指标

- 3.3.1 初乳配方驼乳粉理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
蛋白质, g/100g	≥17.2	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤21.6	GB 5009.6
维生素A, (ug RE)ug/100g	304~684	GB 5009.82
维生素D, ug/100g	6.72~15.12	GB 5009.82
维生素E, (mg a-TE)mg/100g	≥10.04	GB 5009.82
维生素B ₆ , mg/100g	≥0.72	GB 5009.154
维生素C, mg/100g	≥24.4	GB 5413.18
叶酸, ug/100g	≥204	GB 5009.211
钙, mg/100g	≥704	GB 5009.92
铁, mg/100g	≥6.0	GB 5009.90
锌, mg/100g	≥3.04	GB 5009.14
硒, ug/100g	≥14.4	GB 5009.93
牛磺酸, mg/100g	≥28	GB 5009.169
水分, %	≤5.0	GB 5009.3
杂质度, mg/kg	≤16.0	GB 5413.30

3.4 微生物指标

3.4.1 初乳配方驼乳粉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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, (CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, (CFU/g)	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.10
乳酸菌, (CFU/g)	≥1.0×10 ⁶				GB 4789.35

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽、组织状态和滋味、气味

取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

6.1.2 冲调性

在500ml烧杯中加入200ml 50℃-60℃的水，取25克样品倒入水中，用玻璃棒搅拌均匀后，观察溶解情况。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法进行检验。

6.2.2 脂肪按 GB 5009.6 规定的方法进行检验。

6.2.3 维生素A、D、E按GB 5009.82规定的方法进行检验。

6.2.4 维生素 B₆按 GB 5009.154 规定的方法进行检验。

6.2.5 维生素 C 按 GB 5413.18 规定的方法进行检验。

6.2.6 叶酸按 GB 5009.211 规定的方法进行检验。

6.2.7 钙按 GB 5009.92 规定的方法进行检验。

6.2.8 铁按 GB 5009.90 规定的方法进行检验。

6.2.9 锌按 GB 5009.14 规定的方法进行检验。

6.2.10 硒按 GB 5009.93 规定的方法进行检验。

6.2.11 牛磺酸按 GB 5009.169 规定的方法进行检验。

6.2.12 水分按 GB 5009.3 规定的方法进行检验。

6.2.13 杂质度按 GB 5413.30 规定的方法进行检验。

6.3 污染物限量

- 6.3.1 总砷按 GB 5009.11 规定的方法进行检验。
- 6.3.2 铬按 GB 5009.123 规定的方法进行检验。
- 6.3.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法进行检验。
- 6.3.4 亚硝酸盐按 GB 5009.33 规定的方法进行检验。

6.4 真菌毒素限量

- 6.4.1 黄曲霉毒素 M₁ 按 GB 5009.24 规定的方法进行检验。

6.5 微生物限量

- 6.5.1 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法进行检验。
- 6.5.2 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定的方法进行检验。
- 6.5.3 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法进行检验。
- 6.5.4 乳酸菌按 GB 4789.35 规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批与取样

同一种类的产品以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽取12个最小销售包装样品，但样品总量不得少于3600g。其中5个最小销售包装进行微生物指标检验，2个最小销售包装进行其它卫生指标和理化指标检验，另外5个最小销售包装留作备检用。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂检验项目为：感官指标、蛋白质、脂肪、水分、杂质度、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B₆、维生素C、叶酸、牛磺酸、钙、铁、锌、硒、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量。

7.2.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.2.3 判定规则

检验如有一项（或多项）不符合标准要求时，可从同批产品中再次随机抽样，进行该项目的复验，如复验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如仍有一项不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格时，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装可采用符合食品卫生要求的多种包装材料。定量包装负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离20cm以上。不得同有毒、有害及有异味的物品同库贮存。

在上述条件下产品保质期为：复合塑料袋包装 18个月，纸盒包装 18个月，马口铁罐包装 24个月。
