

备案号：QB64/0442S-2023

Q/ XJRY

宁夏夏进乳业集团有限公司企业标准

Q/XJRY 0003S-2023

A+生牛乳

2023-08-25 发布

2023-08-25 实施

宁夏夏进乳业集团股份有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由新希望乳业有限公司提出。

本标准由宁夏夏进乳业集团股份有限公司起草。

本标准适用的企业有：宁夏夏进乳业集团股份有限公司（地址：宁夏回族自治区吴忠市金积工业园区）。

本标准主要起草人：马志军 蒋淑红 丁学海。

本标准有效期五年。

A+生牛乳

1 范围

本标准规定了 A+生牛乳的技术要求、检验方法、贮存及运输。

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 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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009.2	食品安全国家标准	食品相对密度的测定
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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准	乳和乳制品杂质度的测定
GB 5413.38	食品安全国家标准	生乳冰点的测定
GB 5413.39	食品安全国家标准	乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 19301	食品安全国家标准	生乳
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准	食品中 41 种兽药最大残留限量
NY/T 800		生鲜牛乳中体细胞的测定方法
NY/T 1331		乳与乳制品中嗜冷菌、需氧芽孢及嗜热需氧芽孢数的测定

3 术语和定义

3.1 A+生牛乳

A+生牛乳是指从贺兰山牧业符合国家有关要求的健康奶牛乳房中挤出的无任何成分改变的常乳。产犊后七天的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

4 技术要求

4.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	呈乳白色或微黄色。	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。
滋味、气味	具有乳固有的香味，无异味。	
组织形态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

4.2 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
冰点 ^{a、b} ，℃	-0.520~-0.560	GB 5413.38
相对密度，20℃/4℃	≥1.028	GB 5009.2
蛋白质，g/100g	≥3.2	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥3.6	GB 5009.6
杂质度，mg/kg	≤4.0	GB 5413.30
非脂乳固体，g/100g	≥8.6	GB 5413.39
酸度，°T	12.0~16.0	GB 5009.239
^a 挤出 3h 后检测。		
^b 仅适用于荷斯坦奶牛。		

4.3 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

铅, mg/kg	≤	0.016	GB 5009.12
总汞, mg/kg	≤	0.008	GB 5009.17
总砷, mg/kg	≤	0.08	GB 5009.11
铬, mg/kg	≤	0.24	GB 5009.123

4.4 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
黄曲霉毒素 M1, μg/kg	≤	0.2	GB 5009.24

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 及国家有关规定和公告。

4.6 卫生指标

表 5 卫生指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/mL	≤5.0×10 ⁴	GB 4789.2
嗜冷菌数, CFU/mL	≤5.0×10 ³	NY/T 1331
体细胞数, 个/mL	≤2.0×10 ⁵	NY/T 800
耐热芽孢, CFU/mL	≤ 5	NY/T 1331

5 贮存、运输

5.1 贮存

生牛乳挤出后迅速采用有效的冷却措施, 挤奶后 2h 内应降温至 0℃~4℃贮存, 在贮存过程中定期搅拌。生牛乳应采用表面光滑、无毒无害的容器盛装, 容器材质应符合相关食品安全要求。

5.2 运输

生牛乳运输应使用专用车辆, 应在密闭保温的容器内, 避免雨淋、日晒, 不应同有毒、有害、有异味等可对其造成不良影响的物品混装运输, 保证 4 h 之内将生牛乳运至加工厂, 运输过程中生牛乳温度控制在 0~6℃。