

备案号：QB64/0443S-2023

Q/ XJRY

宁夏夏进乳业集团有限公司企业标准

Q/XJRY 0004S-2023

爵品纯牛奶

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。

# 爵品纯牛奶

## 1 范围

本标准规定了爵品纯牛奶的技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以生牛乳为原料，经收奶、净乳、冷却贮存、标准化、均质、超高温灭菌、灌装等工艺而成的爵品纯牛奶。

本标准适用于全脂爵品纯牛奶。

## 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 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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
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 5413.39	食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12693	食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 19301	食品安全国家标准 生乳
GB 25190	食品安全国家标准 灭菌乳
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## Q/XJRY 0004S-2023

NY/T 939	巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
T/TDSTIA 007	奶及奶制品中 $\beta$ -乳球蛋白的测定 液相色谱法
Q/XJRY 0003S	A+ 生牛乳

### 3 术语和定义

#### 3.1 爵品纯牛奶

爵品纯牛奶是指以宁夏贺兰山牧业生产的 A+生牛乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 生牛乳

应符合 Q/XJRY 0003S 的规定。

##### 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 生产工艺

生牛乳→净乳→冷藏→标准化→均质→杀菌→冷却→灌装→检验→入库。

#### 4.3 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 50 mL 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。	

#### 4.4 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
-----	-----	------

脂肪/(g/100g)	≥	4.3	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥	3.7	GB 5009.5
非脂乳固体/(g/100g)	≥	8.5	GB 5413.39
酸度/(°T)		12-18	GB 5009.239
钙/(mg/100mL)	≥	125	GB 5009.92

#### 4.5 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

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 微生物指标

应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

#### 4.8 热敏感和生物活性物质指标

应符合表 4 的规定。

表 4 热敏感和生物活性物质指标要求

项目		指 标	检 验 方 法
糠氨酸含量 (mg/100g 蛋白质)	≤	190	NY/T 939
乳果糖含量 (mg/L)	<	600	NY/T 939
β-乳球蛋白含量 (mg/L)	≥	300	T/TDSTIA 007

指标应至少每 10 批次检测一次，在产品保质期内采样并测定。

#### 4.9 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一生产工厂、同一生产日期（或同一班次）、同一品种的产品为一批。

### 6.2 取样

#### 6.2.1 样本数量

从同一批产品中随机按表7抽取样本，并将1/3样品进行封存备查。

#### 6.2.2 样品数量

抽样检验数量，具体应符合表3的规定。

表3 抽样表

批量范围/件	样品数量/件	合格判定数 (Ac)	不合格判定数 (Re)
≤10000	10	0	1
10000~30000	15	1	2
≥30000	20	2	3

\*微生物判定按照 4.7 条款执行

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产3个月以上，恢复生产前；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

### 6.4 判定规则

#### 6.4.1 出厂检验判定与复验

6.4.1.1 每批产品须经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度。国家另有规定的应符合相关的规定。

6.4.1.2 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。如检验结果中有一项不符合本标准，可以加倍随机抽样进行该项目的复验，以复检结果为准。复验后仍不符合本标准，判为不合

格品。微生物指标有意向不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

#### 6.4.2 型式检验判定与复验

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物指标除外）不符合本标准，可以加倍随机抽样复验，复验后有一项不符合本标准要求，判为不合格品。超过3项不符合本标准要求，不应复验，判为不合格品。

6.4.2.3 微生物检验中有一项不符合本标准要求，判为不合格品，不应复验。

### 7 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关要求的规定。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合国家相关规定。包装应完整、密封严密、封口牢固。

#### 7.3 运输

7.3.1 运输车辆应使用冷藏车且应符合卫生要求。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。

7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋。

#### 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，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部距地面应 10cm 以上。