

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS XXXX—XXXX

灭菌乳

Sterilized milk

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

灭菌乳

1 范围

本文件规定了灭菌乳的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌乳的生产和经营。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GBAS 0020 安全基础要求 乳制品
- T/GBAS XXXX 预包装食品标签标识指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

超高温灭菌乳 ultra high-temperature milk

以生牛乳为原料，不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132 °C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。

[来源：GB 25190—2010，3.1，有修改]

3.2

保持灭菌乳 retort sterilized milk

以生牛乳为原料，不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

[来源：GB 25190—2010，3.2，有修改]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生乳

应符合 GB 19301 的规定，其他指标需符合表1的规定。

表 1 生乳菌落总数和体细胞指标

项目		指标	检验方法
菌落总数/（CFU/mL）	≤	5×10^4	GB 4789.2
体细胞/（SCC/mL）	≤	4×10^5	NY/T 800

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

4.3 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	指标
色泽	呈乳白色或微黄色
滋味、气味	具有乳固有的香味、无异味
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物

4.4 品质指标

应符合表3的规定。

表 3 品质指标

项目		指标
脂肪 ^a /（g/100g）	≥	3.3
蛋白质/（g/100g）	≥	3.2
非脂乳固体/（g/100g）	≥	8.1
酸度/（°T）		12~18
钙/（mg/100g）	≥	100
^a 仅适用于全脂灭菌乳		

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS 0020 中灭菌乳的规定。

4.6 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求分析

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。

5.2 品质指标检验

5.2.1 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 非脂乳固体

按 GB 5413.39 规定的方法测定。

5.2.4 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法测定。

5.2.5 钙

按 GB 5009.92 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 0020 中灭菌乳规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- 新产品试制时；
- 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718、GB 28050、《食物及药物（成分组合及标签）规例》和《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》的要求，具体内容可参考 T/GBAS XXXX（预包装食品标签标识指南）的要求。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存

9.2.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

9.2.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

参 考 文 献

- [1] GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令 第75号）
 - [3] 食物及药物（成分组合及标签）规例（香港规例第132W章）
 - [4] 供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门特别行政区第50/92/M号法令）
-

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)