

## 陕西省乳品工业协会团体标准

T/SRX 008—2022

---

### 调制山羊乳

Modified goat milk

2022 - 09 - 01 发布

2022 - 10 - 01 实施

陕西省乳品工业协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由陕西省乳品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：陕西优利士乳业有限公司、陕西乳都金羊乳业集团有限公司、西安百跃羊乳集团有限公司、陕西秦龙乳业集团有限公司、陕西雅泰乳业有限公司、陕西美力源乳业集团有限公司、陕西和氏乳业集团有限公司。

本文件主要起草人：何锐、张琦、葛武鹏、张富新、陈合、舒国伟、杨孝成、孟江涛、杜管利、万宏昌、向祝军、李轶超、贾红敏。

本文件为首次发布。

# 调制山羊乳

## 1 范围

本文件规定了调制山羊乳的技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于调制生羊乳。

## 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 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 4789.26 食品卫生微生物学检验 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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
T/SRX 003 生山羊乳  
T/SRX 004 山羊乳粉  
定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语与定义

**调制山羊乳** modified goat milk

以不低于80%的生山羊乳或复原山羊乳为主要原料，经脱脂或不脱脂，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌、无菌灌装工艺制成的液态山羊乳。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 生山羊乳应符合 T/SRX 003 的规定。
- 4.1.2 山羊乳粉应符合 T/SRX 004 的规定。
- 4.1.3 其它原料应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项目	要求
色泽	呈调制山羊乳应有的色泽。
滋气味	具有调制山羊乳应有的香味，无异味。
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
脂肪 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥ 2.5
蛋白质/(g/100g)	≥ 2.3

<sup>a</sup>仅适用于全脂产品。

#### 4.4 微生物限量

- 4.4.1 采用灭菌工艺生产的调制山羊乳应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 4.4.2 其他调制山羊乳应符合 GB 25191 的规定。

#### 4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.8 食品添加剂和营养强化剂

- 4.8.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。
- 4.8.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所许可以外的任何物质。

#### 4.9 生产加工过程

应符合GB 12693的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

##### 5.1.1 色泽和组织状态

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。

##### 5.1.2 滋气味

取适量试样置于50 mL烧杯中，先闻气味，然后用温开水漱口，再品尝样品的滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行。

##### 5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行。

#### 5.3 净含量允差

按JJF 1070规定的方法进行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一批原料、同一配方连续生产的同一规格的产品为一批。

#### 6.2 出厂检验

每批产品出厂前应对文件规定的项目进行检验。

#### 6.3 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部要求，每年应不少于一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品正式投产时；
- b) 停产半年以上（含半年）恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 6.4 判定

- a) 检验项目全部符合标准要求，判该批产品合格。
- b) 检验项目有一项或一项以上（微生物指标除外）不符合要求时，对该批产品加倍抽样，对不符合项进行复检。复检结果合格，判该批产品合格，复检结果仍有不合格项，判该批产品不合格。

- c) 微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品，不得复检。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050以及GB 25191中5的规定。贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

包装外部应保持清洁，密封严密、无渗漏现象，应采用符合食品安全标准的包装材料。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生。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。装卸时应轻搬、轻放，严禁抛掷。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、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、通风的仓库内。严禁露天堆放、暴晒、雨淋或靠近热源，与地面距离 10 cm 以上，与墙壁距离 20 cm 以上。

7.4.3 产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。

---