T/YLRX

团体标准

T/YLRX 001-2021

2021—09—30发布

阎良羊乳（奶）粉

（征求意见稿）

发 布

西安市阎良区乳业协会

2021—12—01实施

前 言

本文件根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件结构和起草规则》编制。

本文件由西安市阎良区乳业协会提出并归口。

本文件起草单位：陕西秦龙乳业集团有限公司、西安百跃羊乳集团有限公司、西安安诺乳业有限公司、西安市阎良区市场监管局。

本文件主要起草人：杜管利、李香云、黎卡、崔秀秀、辛妮、梁振、袁晓妮、张训武。

本文件首次发布。

阎良羊乳（奶）粉

1. 范围

本文件规定了全脂羊乳（奶）粉、调制山乳（奶）粉的要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于羊乳（奶）粉。

1. 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/T 317 白砂糖

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 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 4789.18 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验

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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定

GB 5413.21 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定

GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定

GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定

GB 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 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/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语和定义

下列术语与定义适用于本文件。

阎良羊乳（奶）粉

在阎良地区以生鲜羊乳为原料，经加工制成的粉状产品。

全脂羊乳（奶）粉

以生鲜羊乳为主要原料，在加工过程中，未将乳中的脂肪分离出去的粉状产品。

调制羊乳（奶）粉

以生鲜羊乳或及其加工制品为主要原料，添加其它原料、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

1. 技术要求
   1. 原辅料
      1. 生乳

应符合GB 19301 的规定。

* + 1. 脱盐乳清粉

应符合GB 11674 的规定。

* + 1. 白砂糖

应符合GB/T 317 的规定。

* + 1. L-抗坏血酸钠

应符合GB 1886.44的规定。

* + 1. 碳酸钙

应符合 GB1886.214的规定。

* + 1. 铁罐

应符合 GB/T 14251 的规定附录 B 的规定。

* + 1. 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

* + 1. 其它原辅料

应符合相应的安全标准和/或有关规定。

* 1. 感官要求

应符合表 1 的规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈均匀一致的乳黄色 | 取适量试样放入干燥、洁净的白色盘（磁盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味 |
| 滋味、气味 | 具有羊乳固有的乳香味，无异味 |
| 组织状态 | 干燥均匀粉末状，无结块 |
| 冲调性 | 润湿下沉快，冲调后无团块，杯底无沉淀 |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 |

* 1. 感官要求
  2. 理化指标
     1. 全脂羊乳（奶）粉

应符合表 2 的规定。

* 1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分，g/100g ≤ | 4.5 | GB 5009.3 |
| 灰分，g/100g ≤ | 6.5或7.5 | GB 5009.4 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 非脂乳固体 a 的 34% | GB 5009.5 |
| 脂肪，g/100g ≤ | 19.2或26.0 | GB 5009.6 |
| 钠，mg/100g ≤ | 480 | GB 5009.91 |
| 钾,mg/100g ≤ | 2500 | GB 5009.91 |
| 不溶度指数，ml ≤ | 1 | GB 5413.29 |
| 杂质度，mg/kg ≤ | 16 | GB 5413.30 |
| 复原乳酸度，oT ≤ | 7～14 | GB 5009.239 |
| 钠钾比 | 1:2 ～1:6 | / |
| a 非脂乳固体(%)＝100%－脂肪(%)－水分(%)。 | |  |

* + 1. 调制羊乳（奶）粉

应符合表 3 的规定。

* 1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分，g/100g ≤ | 4.5 | GB 5009.3 |
| 灰分，g/100g ≤ | 6.5 | GB 5009.4 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 16.5 | GB 5009.5 |
| 脂肪，g/100g ≤ | 19.2 | GB 5009.6 |
| 钠，mg/100g ≤ | 480 | GB 5009.91 |
| 不溶度指数，ml ≤ | 1 | GB 5413.29 |
| 杂质度，mg/kg ≤ | 16 | GB 5413.30 |
| 复原乳酸度，oT ≤ | 7~14 | GB 5009.239 |

* 1. 微生物限量
     1. 致病菌限量应符合GB 29921的规定。
     2. 微生物限量还应符合表 4 的规定。
  2. 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a 及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 b/（CFU/g） | 5 | 2 | 50000 | 100000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0或2 | 0/25g或10 | —或100 | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。  b不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品，[如添加活菌，产品中活菌数应≥106CFU/g]。 | | | | | |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

* 1. 真菌毒素限量指标

真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定。

* 1. 净含量允差

按照JJF 1070中的有关规定执行。

* 1. 食品添加剂和营养强化剂

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。

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。

不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

* 1. 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 12693 的规定。

1. 检验规则
   1. 组批

按照同一产品配方，在同一条生产线一个生产周期内一次投料、一次连续包装，以相同工艺持续生产出具有预期均一质量及稳定性的一批成品。

* 1. 取样

按照JJF 1070附录A的规定，采用简单随机取样法进行样品抽取，其中：

a) 净含量≤1kg 的产品，从同一批产品的不同部位抽取 12 件，从每件产品中抽取 1 个最小销售包装产品，其中 10 个包装作为检验用样，另外 2 个包装产品留样备查；

b) 净含量≥1kg 的产品，从同一批产品的不同部位抽取 12 个最小销售包装，在无菌的环境下从

每个包装中抽取 400g 样品并分别装于无菌包装容器中，（每份样品 400g）其中 10 份作为检

验用样，另外 2 份产品留样备查。

* 1. 出厂检验
     1. 每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格方可出厂。
     2. 出厂检验项目为本标准要求的全部项目。
  2. 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，型式检验每年应不少于一次，有以下情形之一时，应进行

型式检验：

a) 产品投产时；

b) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 停产半年以上，重新恢复生产时；

d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；

e) 国家质量监督机构或主管部门有要求时。

* 1. 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该产品为合格品；检验结果中若有一项或一项以上非微生

物项目不符合本标准的要求时，允许用备份样品对不合格项进行复验，检验结果以复验结果为准；微生

物项目不得复检。

1. 标签 标志 包装 运输和贮存
   1. 标签 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050及卫生部公告的相关要求规定。储运图示标志应符合GB/T 191

的规定。

* 1. 包装
     1. 运输包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒、无污染，不影响奶粉品质；包装应规范、牢固、防潮、清洁、能保护奶粉品质，便于装卸、贮存和运输。
     2. 包装材料应环保，并符合国家有关食品安全的要求。
     3. 充气包装用气应符合国家有关食品安全要求及国家有关产品质量等要求。
  2. 运输
     1. 运输工具应清洁、干燥、卫生、无毒、无异味、无污染。
     2. 运输时应防雨、防潮、防爆晒。
     3. 装卸时应轻放轻卸，不得甩掷。
     4. 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
  3. 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的仓库内。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、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

在上述贮存条件下，非充氮或（和）二氧化碳和非真空包装的产品保质期不低于 12 个月；真空包装和充氮或（和）二氧化碳包装的产品保质期不低于 18 个月。

**━━━━━━━━━━━**