

T/HLBENX

呼伦贝尔市农牧业产业化协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

呼伦贝尔乳粉

Hulunbair milk powder

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

呼伦贝尔市农牧业产业化协会 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。

本文件由呼伦贝尔市农牧业产业化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

呼伦贝尔乳粉

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔乳粉的术语和定义、质量要求、包装、标签标识、运输、贮存、记录与文件管理。

本文件适用于呼伦贝尔生产的全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。

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 4789.1 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 食品微生物学检验 乳与乳制品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.239 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 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 19644 食品安全国家标准 乳粉

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

呼伦贝尔乳粉 Hulunbuir milk powder

以呼伦贝尔市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳为原料，经加工制成的粉状产品。

3.2

呼伦贝尔调制乳粉 Hulunbuir formulated milk powder

以呼伦贝尔市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳或其加工制品为原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

4 质量要求

4.1 感官要求

应符合GB 19644的规定。

4.2 理化指标

应符合表1的要求。

表1 理化指标

项目	指标		检测方法
	呼伦贝尔乳粉	呼伦贝尔调制乳粉	
脂肪 ^b （%）≥	26.5	—	GB 5009.6
蛋白质（%）≥	非脂乳固体 ^a 的34%	17	GB 5009.5
复原乳酸度（° T）≤	18	—	GB 5009.239
杂质度（mg/kg）≤	16	—	GB 5413.30
水分（%）≤	5.0		GB 5009.3
^a 非脂乳固体（%）=100% - 脂肪（%）- 水分（%）。			
^b 仅适用于全脂乳粉。			

4.3 污染物限量

应符合GB 2762中乳及乳制品的规定。

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761中乳及乳制品的规定。

4.5 微生物限量

应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均已CFU/g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按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。					

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

4.7 净含量

4.7.1 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7.2 净含量检验应符合JJF 1070的规定。

5 包装、标签标识、运输、贮存

5.1 包装

包装材料和容器应密封无洞并封口完好，应符合国家食品安全规定。

5.2 标签标识

5.2.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.2.2 包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

5.2.3 标签上应标注乳糖含量。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生, 备有防雨防尘设施。

5.3.2 运输时不得与有毒、有害物品混装、混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存的环境应清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味。

5.4.2 不同品种、批次的产品应分开贮存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发等物质混存。

6 记录与文件管理

6.1 生产者应建立原料来源的详实记录, 并提供相应的检验报告。

6.2 加工过程应建立相应的管理记录, 并符合 GB 12693 的规定。
