|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png PLSPXH |   点击此处添加CCS号 |

平凉市食品生产经营企业协会团体标准

T/PLSPXH 011—XXXX

酪蛋白

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

平凉市食品生产经营企业协会  发布

1. 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。

本文件由平凉市食品生产经营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：甘肃华羚乳品股份有限公司。

本文件主要起草人：

酪蛋白

* 1. 范围

本文件规定了酪蛋白的原料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量等技术要求、

本文件适用于酸法酪蛋白、酶法酪蛋白和膜分离酪蛋白。

* 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 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 乳与乳制品采样和检样处理

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/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经酸法或酶法或膜分离工艺制得的产品,它是由α、β、κ和γ及其亚型组成的混合物。

酸法酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经脱脂、酸化使酪蛋白沉淀,再经过滤、洗涤、干燥等工艺制得的产品。

酶法酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经脱脂、凝乳酶沉淀酪蛋白,再经过滤、洗涤、干燥等工艺制得的产品。

膜分离酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经脱脂、膜分离酪蛋白,再经浓缩、杀菌、干燥等工艺制得的产品。

* 1. 技术要求
     1. 原料要求

原料应符合乳和乳制品相应的食品标准和有关规定。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 乳白色至乳黄色 | 取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口 ,品尝滋味 |
| 滋味、气味 | 具有本产品特有的滋味和气味，无异味 |
| 状态 | 干燥均匀粉末，允许存有少量的深黄色颗粒，无正常视力可见外来异物 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指标 | 检验方法 |
| 蛋白质(以干基计)/(g/100g) | ≥ | 90.0 | GB 5009. 5 第一法 |
| 酪蛋白(占蛋白质)/(g/100g) | ≥ | 95.0 | GB 31638-2016附录 A |
| 脂肪/(g/100g) | ≤ | 2.0 | GB 5009.6 第三法 |
| 水分/(g/100g) | ≤ | 12.0 | GB 5009.3 第一法 |
| 游离酸/[0.1 mol/L NaOH/(mL/g)] | ≤ | 0.27 | GB 5009.239 第一法 |
| 灰分/% | ≤ | 2.0 | GB 5009.4 第一法 |
| 不溶物/% | ≤ | 0.50 | GB 5413.29 第二法 |
| 粘度 mPa.s |  | 700-5000 | GB/T 10247 |

* + 1. 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762的规定。

三聚氰胺限量应符合《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》的规定。

真菌毒素限量应符合 GB 2761的规定。

* + 1. 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

1. 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a 及限量（若非指定，均以 CFU/g表示） | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 5×104 | 2×105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 1 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 10 | 10 | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 | | | | GB 4789.4 |
| a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18执行 。 | | | | | |

* + 1. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

