

# Q/NMYK

## 内蒙古蒙元宽食品有限公司企业标准

Q/NMYK 0002S—2019

代替 Q/NMYK 002S-2016

---

### 乳粉制固态成型制品 含乳片(含牛初乳型)

2019 - 07 - 10 发布

2019 - 08 - 10 实施

内蒙古蒙元宽食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NMYK 0002S-2016《乳粉制固态成型制品 含乳片（含牛初乳型）》

本标准与被代替标准相比，主要变化如下：

——删除了“检验规则”、“试验方法、标志、包装、运输、贮存”；

——修改了“规范性引用文件”；

——增加了“规范性引用文件”内植脂末、含牛初乳粉的执行标准。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司批准。

本标准主要起草人：赵富元、高树芳。

# 乳粉制固态成型制品 含乳片（含牛初乳型）

## 1 范围

本标准规定了乳粉制固态成型制品 含乳片（含牛初乳型）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求。

本标准适用于以乳粉、植脂末、奶油粉、乳清粉、麦芽糊精、葡萄糖粉为主要原料，添加适量牛初乳粉，添加食品添加剂食用香精，经配料、混合、成型等工序制成的固态成型制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

RHB 602	牛初乳粉
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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
QB/T 4791	植脂末
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 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.2 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖粉：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.5 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.6 牛初乳粉：应符合 RHB 602 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色、淡黄色或与所加辅料相符的色泽，色泽均匀。	取 2 个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光下观察其色泽和组织状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯乳香味和所加辅料应有的滋、气味，甜酸适中，无异味。	
组织状态	形态基本完整，大小均匀，软硬适度，无肉眼可见外来杂质和霉斑。	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，% $\leq$	6.0	GB 5009.3
蛋白质，% $\geq$	6.5	GB 5009.5
蔗糖，% $\leq$	25.0	GB 5009.8
灰分，% $\leq$	4.5	GB 5009.4

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品及其项下其他乳制品的规定，其中铅的限量符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.24	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50 000	200 000	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

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

### 3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

## 4 食品添加剂

食品添加剂柠檬酸、食用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1987、QB/T 1505的规定。

## 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 6 保质期

产品保质期为12个月。