

Q/NBNR

内蒙古保牛乳业有限公司企业标准

Q/NBNR 0006S—2019

奶酪

2019 - 09 - 20 发布

2019 - 10 - 20 实施

内蒙古保牛乳业有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古保牛乳业有限公司提出。

本标准由内蒙古保牛乳业有限公司起草。

本标准由内蒙古保牛乳业有限公司批准。

本标准主要起草人：赵富元、高树芳、赵力宽。

奶酪

1 范围

本标准规定了蒙夸克奶酪的技术要求、试验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于以生乳为原料，经加热杀菌、部分脱脂（或不脱脂）、冷却、发酵、排乳清、和制、成型、干燥等工艺并添加或不添加麦芽糊精、白砂糖等辅料或添加剂制成的蒙古族传统乳制品。

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。

- GB 2761 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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第 75 号（2005）《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

生乳：应符合GB 19301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	呈乳黄色或黄褐色。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线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	具有浓郁乳香味，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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	25.0	GB 5009.3
蛋白质，% \geq	15.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.24\text{mg/kg}$ ”，检验方法：按GB5009.12规定的方法测定。其他污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品及其项下其他乳制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量，CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌 \leq	50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

3.7 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中规定的方法检验。

4. 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB14881的规定。