

Q/SDWW

山东旺旺食品有限公司企业标准

Q/SDWW 0009S-2019

脱脂炼乳

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章	
备案号	37010082 S-2019
有效期	2019年4月21日至 年 月 日

(盖章)

2019-04-25 发布

2019-05-01 实施

山东旺旺食品有限公司



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》以及 GB 13102-2010《食品安全国家标准 炼乳》的要求进行编写。

本标准由山东旺旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙传涛、郭庆。

本标准适用于以下企业：

名称：山东旺旺食品有限公司 地址：济南市济阳区济北经济开发区。

名称：石家庄明旺乳业有限公司 地址：河北省石家庄市行唐县食品工业区北区 1 号。



脱脂炼乳

1、范围

本标准规定了脱脂炼乳的定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以生乳和（或）乳制品、食糖为主要原料，添加或不添加乳糖、食品添加剂、营养强化剂，经原辅料验收、净乳、杀菌、调理、均质、杀菌、蒸发、浓缩、结晶、灌装而制成的粘稠状脱脂炼乳（以下简称产品）。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5413.5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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》

国家质量监督检验检疫总局令第102号、第123号（2009）《食品标识管理规定》（修订版）
关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（卫生部公告2011年第10号）

3、定义

脱脂炼乳，是以生乳和（或）乳制品，食糖为主要原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经净乳、杀菌、调理、均质、蒸发、浓缩、结晶等工艺制成的粘稠状产品。

4、技术要求

4.1原辅料要求

4.1.1 生乳

应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 乳制品

应符合相应的食品安全国家标准。

4.1.3 食糖

应符合 GB 13104 和（或）GB/T 317 的规定。

4.1.4 食品添加剂、营养强化剂

应符合相应的食品安全国家标准的规定。

4.2 生产工艺

原辅料验收 → 净乳 → 杀菌 → 调理 → 均质 → 杀菌 → 蒸发 → 浓缩 → 结晶 → 灌装。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要 求	试验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色，有光泽	取适量试样置于洁净的无色玻璃器皿中，在自然光下观察色泽、组织状态和有肉肉眼可见外来杂质；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品特有的乳香味，甜味纯正	
组织状态	组织细腻，质地均匀，粘度适中	
杂质	无外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法	
蛋白质/(g/100g)	≥	非脂乳固体的34%	GB 5009.5
脂肪(X)/(g/100g)	≤	0.5	GB 5009.6
乳固体 ^b /(g/100g)	≥	28.0	
蔗糖/(g/100g)	≤	45.0	GB 5413.5
水分/(%)	≤	27.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤	48.0	GB 5009.239
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素M ₁ （按生乳折算）/(MLs)(μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.24
三聚氰胺/(mg/kg)	≤	2.5	GB/T 22388

a 非脂乳固体(%)=100%-脂肪(%) -水分(%) -蔗糖(%)

b 乳固体(%)=100%-水分(%) -蔗糖(%)

4.5 微生物要求

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案及限量 (若非指定, 均以CFU / g或CFU / mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.10 定性检验

*样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的要求。

5、食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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。

6、生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 和 GB 14881 的规定。

7、检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验为本标准规定的全部项目。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产半年及以上, 再恢复生产时;
- 市场监督管理部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.3 组批

同一班次, 同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.4 抽样方法和抽样数量

以同一日、同一次投料生产的同品种产品为同一批, 每批随机抽取 12 个最小独立包装(总净含量不少于 500g)。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

7.5.2 微生物指标不符合要求, 即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准; 若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格。

8、标识、标签、包装、运输和贮存

8.1 标识、标签

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191和《食品安全法》的规定, 标签应符合GB 7718、《食品标识管理规定》及GB 28050的规定。

Q/SDWW 0009S-2019

8.1.2 产品应标示“本产品不能作为婴幼儿的母乳代用品”或类似警语。

8.2 包装

产品包装灌装桶采用聚乙烯材质，应符合 GB4806.7 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

8.4.3 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品保质期为 3 个月
