

备案号：34202204673S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年08月25日

Q/MN

蒙牛高科乳制品（马鞍山）有限公司企业标准

Q/MN 0001S—2022

超滤营养绵羊奶

安徽省卫生健康委员会



2022 - 08 - 16 发布

2022 - 09 - 01 实施

蒙牛高科乳制品（马鞍山）有限公司 发布



前 言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733 号）等相关的规定，并结合本公司产品特性情况，组织起草了《食品安全企业标准 超滤营养绵羊奶》标准。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准由蒙牛高科乳制品（马鞍山）有限公司提出。

本标准由低温事业部产品研发中心负责起草并归口。

本标准由蒙牛高科乳制品（马鞍山）有限公司批准。

本标准主要起草人：李树森、邓凤生、赵凯、王琳、安金影、魏忠志。

本标准自发布之日起有效期3年，到期复审。

安徽省卫生健康委员会

超滤营养绵羊奶

1 范围

本标准规定了超滤营养绵羊奶的术语和定义、技术要求、生产加工过程要求、食品添加剂和营养强化剂。

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂超滤营养绵羊奶。

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/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 5009.5 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
- GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
- 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

国家市场监督管理总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 超滤营养绵羊奶

以不低于80%的生绵羊乳为主要原料，通过全部分离或部分分离或不分离脂肪、经过过滤设备包括超滤等膜过滤处理，添加或不添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生绵羊乳：应符合 GB 19301 的规定

4.1.2 其他原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 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	呈生绵羊乳与配方相符的辅料应有的色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有生绵羊乳与配方相符的辅料应有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。	

4.3 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
脂肪/(g/100g)	≥2.5 (仅适用于全脂的产品)	GB 5009.6
	≤1.5 (仅适用于低脂的产品)	
	≤0.5 (仅适用于脱脂的产品)	
蛋白质 [*] /(g/100g)	≥ 4.5	GB 5009.5
钙/(mg/100g)	≥ 120	GB 5009.92
*代表严于国家标准项目		

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅”、“总汞”、“总砷”、“铬”和“三聚氰胺”应符合表3的规定，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调制乳的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法	
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.01	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.123
三聚氰胺/(mg/kg)		不得检出	GB/T 22388
*代表严于国家标准项目			

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量中“黄曲霉毒素M₁”应符合表4的规定，其他真菌毒素限量指标应符合GB 2761中调制乳的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法	
黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.24

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定，其他微生物限量按照GB 25191的规定。

表5 微生物限量

项目	采样*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	50000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.4
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行					

4.7 净含量

净含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》的规定,按JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881、GB 12693的规定。

6 食品添加剂和食品营养强化剂

6.1 食品添加剂

- 6.1.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 6.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调制乳及相关的规定。

6.2 食品营养强化剂

- 6.2.1 食品营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 6.2.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 调制乳及相关的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期，同一生产条件下生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

参照蒙牛集团内部产品监控计划执行。

7.3 型式检验

产品在正常生产时每年型式检验不少于1次，出现下列情况时亦进行型式检验：

- a. 新产品投产时；
- b. 停产1年以上恢复生产时；
- c. 原料、配方、生产工艺、设备有较大改变，影响产品质量时；
- d. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e. 食品安全监督机构提出要求时；
- f. 对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

- 8.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准的规定。
- 8.2.2 包装应完整，封口严密，无破损，内容物无裸露现象。包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装运输。

8.3.2 需要冷藏的产品应在于 2-10℃的冷藏环境中运输。

8.3.3 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或者有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品如需要贮存在冷藏环境中，温度应处于 2-10℃，其他产品执行常温储存；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.4.3 保质期：根据不同的生产工艺及包装材料测试结果，制定产品保质期。

安徽省卫生健康委员会

附 录 A
(资料性附录)

本标准适用的生产企业名单

本标准适用集团公司总部、集团下属子(分)公司、委托加工或者授权制造的企业,具体的生产企业及生产企业地址见表A.1。

表A.1 本标准适用的生产企业名单

生产企业名称	生产企业地址
内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司	内蒙古呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区
内蒙古蒙牛达能乳制品有限公司	内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔县盛乐经济园区蒙牛一厂大楼
蒙牛高科乳制品(北京)有限责任公司	北京市通州区食品工业园区一区1号北侧
通辽市蒙牛乳制品有限公司	内蒙古通辽市经济技术开发区辽河大街以北甘旗卡路以西
沈阳蒙牛达能乳制品有限公司	辽宁省沈阳市沈北新区沈北路121-2号
蒙牛乳制品(天津)有限责任公司	天津市武清区京滨工业园
蒙牛乳制品(泰安)有限责任公司	山东省泰安市高新技术产业开发区中天门大街669号
蒙牛乳制品(焦作)有限公司	河南省焦作市城乡一体化示范区神州路
蒙牛高科乳制品(马鞍山)有限公司	安徽省马鞍山市马鞍山经济技术开发区红旗南路123号
金华蒙牛当代乳制品有限公司	浙江省金华市婺城区汤溪镇经发街以东、龙丘路以北
蒙牛乳业(清远)有限公司	广东省清远高新技术产业开发区建设三路17号
蒙牛高科乳制品武汉有限责任公司	湖北省武汉市东西湖区东吴大道27号
蒙牛乳业(眉山)有限公司	四川省眉山市经济开发区科工园三路中段
天津华明乳业有限公司	天津市武清区徐官屯工贸大街150号
本溪木兰花乳业有限责任公司	辽宁省本溪经济技术开发区红柳路360-9A
邢台德玉泉食品有限公司	河北省邢台市信都区皇寺镇郭村路口
金华银河生物科技有限公司	浙江省金华市婺城区金西开发区东区块 (金华银河生物科技有限公司房产)
兰州庄园牧场股份有限公司	甘肃省兰州市榆中县三角城乡三角城村
内蒙古蒙牛奶酪有限责任公司	内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔县盛乐经济园区209国道路东 内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司一厂院内