

Q/HJSW

陕西皇家生物科技有限公司企业标准

Q/HJSW 0001S—2023

脱盐羊乳清粉



Q/610000-16995S-2023
备案日期 20231114

2023 - 10 - 01 发布

2023 - 11 - 01 实施

陕西皇家生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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》进行编写。

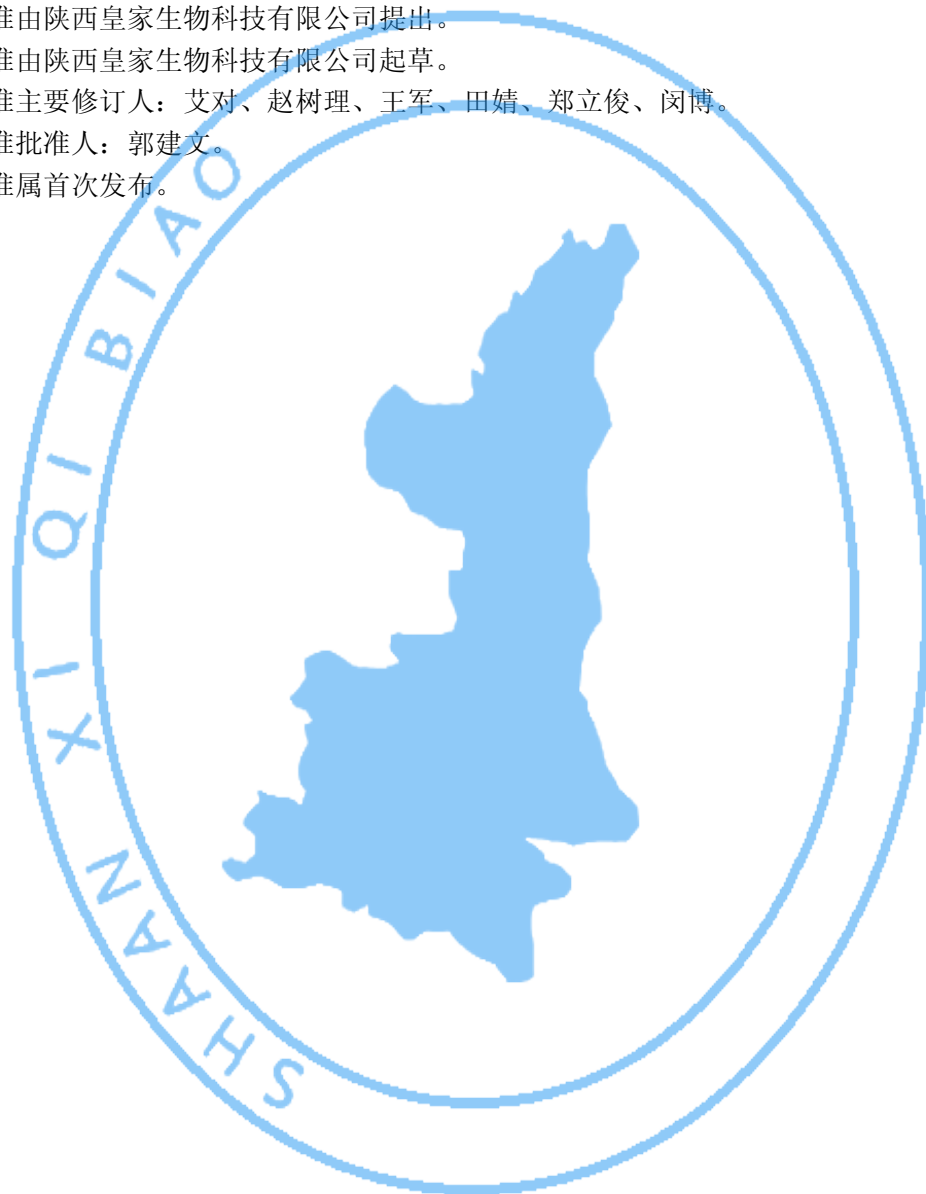
本标准由陕西皇家生物科技有限公司提出。

本标准由陕西皇家生物科技有限公司起草。

本标准主要修订人：艾对、赵树理、王军、田婧、郑立俊、闵博。

本标准批准人：郭建文。

本标准属首次发布。



脱盐羊乳清粉

1 范围

本标准规定了脱盐羊乳清粉的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以羊乳清或非脱盐羊乳清粉为原料，经脱盐、浓缩、结晶、喷雾干燥、包装等工艺制成的脱盐羊乳清粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 12693	食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 19301	食品安全国家标准 生乳

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（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据脱盐程度的不同，产品可分为脱盐羊乳清粉D90、脱盐羊乳清粉D70。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 羊乳清：由应符合 GB 19301 要求的生羊乳为原料生产乳制品而得到的产品。

4.1.2 非脱盐羊乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色
滋味、气味	具有产品特有的滋味、气味，无异味
组织状态	呈干燥均匀的粉末状产品，无结块质
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		脱盐羊乳清粉 D90	脱盐羊乳清粉 D70
水分/(g/100g)	≤	4.9	
灰分/(g/100g)	≤	1.5	2.9
脂肪/(g/100g)	≤	2.0	
蛋白质/(g/100g)	≥	11.5	
乳糖/(g/100g)	≥	65.0	

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	
	脱盐羊乳清粉 D90	脱盐羊乳清粉 D70
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	

4.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	
	脱盐羊乳清粉 D90	脱盐羊乳清粉 D70
黄曲霉毒素 M ₁ /(ug/kg)	≤ 0.49	

4.6 微生物限量

应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 原料及食品添加剂

4.8.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.9 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

4.10 生产加工过程

应符合GB 12693的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织状态及杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.5 乳糖：按 GB 5413.5 规定的方法测定。

5.3 污染物限量

5.3.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.4 真菌毒素限量

5.4.1 黄曲霉毒素 M₁：按 GB 5009.24 规定的方法测定。

5.5 微生物限量

5.5.1 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.5.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.6 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

在同一段时间内，以同一生产线、同一工艺条件下生产出的同一规格具有同一性质和质量的产品确定的数量。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 200kg，随机抽取不少于 16 个样品（每个样品约 200g），样品分成 2 份，1 份 10 个样品检验，1 份 6 个样品备查。

6.3 出厂检验

每批产品需经本公司检测中心按标准中 4.2~4.7 中项目进行，检验合格并签发合格证明后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准 4.2~4.7 的全部项目。

6.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品应采用符合食品安全要求的包装材料包装，内包装采用食品包装袋，应符合 GB/T 4456 的规定。外包装采用牛皮纸复合袋，应符合 GB/T 22865 的规定，外包装用瓦楞纸板箱包装，其质量要求应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

运输过程中，应有防止曝晒、雨淋措施。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装。运输中装卸，应符合外包装上包装储运图示的规定。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应离地、离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定的条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为 24 个月。