

Q/ZYKC

贵州省食品安全企业标准

Q/ZYKC 0001S-2021

刺梨酸奶

2021-03-10 发布

2021-03-30 实施

贵州中医药大学科教产业服务有限公司发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由贵州中医药大学科教产业服务有限公司提出并批准。

本标准由贵州中医药大学科教产业服务有限公司负责起草。

本标准主要起草人：田维毅、李 军、陈 瑞、梁建东、马四补、唐先博、张丽艳。

刺梨酸奶

1 范围

本标准规定了刺梨酸奶的要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司以生牛（羊）乳（80%以上）或乳粉、刺梨汁(或浓缩刺梨汁)为主要原料，以白砂糖、食用盐为辅料，经均质、杀菌、冷却后，接种发酵菌种（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌或其它国务院卫生行政部门批准使用的菌种的一种或多种）进行发酵、经杀菌（或不杀菌）、冷藏等工艺制成的风味发酵乳制品：刺梨酸奶。

2 规范性引用文

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 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的检验方法
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验方法
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789. 35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009. 5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定方法
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. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009. 239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 刺梨汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.7 浓缩刺梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.8 发酵菌种应为保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。
- 3.1.9 其他辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色或微黄色，色泽均匀一致。	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。
气味、滋味	具有产品特有的刺梨滋味及气味，无异味。	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质/（g/100g）	≥2.3	GB 5009.6
^a 脂肪/（g/100g）	≥2.5	GB 5009.5
酸度/（°T）	≥70.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.11
总砷（以 As 计）/ mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
汞（以 Hg 计）/ mg/kg	≤0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/ mg/kg	≤0.28	GB 5009.123
黄曲霉毒素 M ₁ / μg/kg	≤0.5	GB 5009.123
^a 仅适用于全脂产品。		

3.4 微生物限量

应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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 /25 g (mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0 /25 g (mL)	—	GB 4789.4
酵 母	≤100				GB 4789.15
霉 菌	≤30				
注: ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

3.5 乳酸菌数

应符合表4的规定。

项 目	限量 (CFU/g)	检验方法
^a 乳酸菌数	$\geq 1 \times 10^6$	GB 4789.35
发酵后经热杀菌处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

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 规定的方法检验。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批次投配、同一班次发酵、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 8 瓶样品,将样品分为 2 份,每份 4 瓶,1 份作检验样品,另 1 份作备检样品。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经公司质检部门逐批进行出厂检验,检验合格并附合格证明后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、蛋白质、脂肪、酸度、大肠菌群、净含量等。

4.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 3.2~3.7 中规定的全部项目,每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 原料产地及生产工艺有改变,可能影响产品质量时;
- b) 连续停产三月以上,再次恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品质量管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

当出厂检验或型式检验结果全部符合本标准要求，判定为合格品。当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定要求时，应用备检样品或以相同批次产品加倍抽样对不合格项目进行复验，结果判定以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 发酵后经热处理的产品应标识“热处理风味发酵乳”；

5.1.3 全部用乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；在生牛（羊）乳中添加部分乳粉生产的产品，应在产品名称紧邻部位标明“含复原乳”或“含复原奶”的比例（%）。

5.2 包装

产品应采用符合相关国家卫生标准要求的材料包装，应包装严密，不得泄漏。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生。应在冷藏条件下运输，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。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应在冷藏条件下贮存，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。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 1 个月。