



412566S-2021



河南花花牛乳业集团股份有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2021

酪奶丝制品

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

河南花花牛乳业集团股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南花花牛乳业集团股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南花花牛乳业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：姜波，周霞，郭培培，刘艳丽，冯利青，张方方，李爱华，陈茜，武波波，张伟丽，张晓拢，刘璐。

HHN

QB

酪奶丝制品

1 范围

本标准规定了酪奶丝制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以再制干酪为原料，手撕或切丝、干燥，加入玉米油、食用盐或复合调味料（麻辣小龙虾调味料、葱香鸡肉粉、黑胡椒牛排味调味料、孜然烧烤味调味粉、番茄调味料中的一种）调味、抽真空或不抽真空或充氮气，包装等工艺制成的酪奶丝制品。

根据口味不同可分为不同产品：原味酪奶丝制品、红椒香辣味酪奶丝制品、葱香鸡肉味酪奶丝制品、黑椒牛排味酪奶丝制品、孜然烧烤味酪奶丝制品、意式番茄味酪奶丝制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 复合调味料（麻辣小龙虾调味料、葱香鸡肉粉、黑胡椒牛排味调味料、孜然烧烤味调味粉、番茄调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 氮气应符合 GB 29202 的规定。

2.2 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
性 状	具有各产品应有的性状	取适量样品，放置在洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
干物质 ^a ，g/100g	≥ 70.0	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≥ 20.0	GB 5009.6
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉素毒素M ₁ ，μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

^a干物质（g/100g）=[(产品总质量－产品水分质量)/产品总质量]×100

2.4 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(均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789. 10
霉菌 ≤	50				GB 4789. 15
酵母 ≤	50				GB 4789. 15
*样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 18 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12693 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、干物质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以再制干酪为原料，手撕或切丝、干燥，加入玉米油、食用盐或复合调味料（麻辣小龙虾调味料、葱香鸡肉粉、黑胡椒牛排味调味料、孜然烧烤味调味粉、番茄调味料中的一种）调味、抽真空或不抽真空或充氮气，包装等工艺制成的酪奶丝制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南花花牛乳业集团股份有限公司

HHN
QB