



413843S-2023



南阳市澳福来实业有限责任公司企业标准

Q/NAFL 0010S-2023

调制奶粉

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

南阳市澳福来实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳市澳福来实业有限责任公司提出。

本标准主要起草单位：南阳市澳福来实业有限责任公司。

本标准主要起草人：郭会琴。

H N

Q B

调制奶粉

1 范围

本标准规定了调制奶粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全脂乳粉、脱脂乳粉为主要原料，加入脱盐乳清粉、钙（碳酸钙）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D（胆钙化醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 C（抗坏血酸钠）（L-抗坏血酸）、叶酸（叶酸）、牛磺酸（牛磺酸）、酵母 β -葡聚糖、麦芽糊精，经调配、混合、灌装、包装而成的乳固体含量不低于 70%的调制奶粉。

2 要求

2.1 原辅料要求。

- 2.1.1 全脂乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.2 脱盐乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.3 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.6 维生素 D（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.7 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.8 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.11 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 16.5	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素 M ₁ , μg/kg	≤ 0.05	GB 5009.24
钙 ^a , mg/kg	3000~7200	GB 5009.92
牛磺酸 ^a , g/kg	0.3~0.5	GB 5009.169
维生素 A ^a , μg/kg	3000~9000	GB 5009.82
维生素 C ^a , mg/kg	300~1000	GB 5009.86
维生素 D ^a , μg/kg	63~125	GB 5009.82
维生素 E ^a , mg/kg	100~310	GB 5009.82
叶酸 ^a , μg/kg	2000~5000	GB 5009.211
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	50000	200000	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 GB2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、水分、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以全脂乳粉、脱脂乳粉为主要原料，加入脱盐乳清粉、钙（碳酸钙）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D（胆钙化醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 C（抗坏血酸钠）（L-抗坏血酸）、叶酸（叶酸）、牛磺酸（牛磺酸）、酵母 β -葡聚糖、麦芽糊精，经调配、混合、灌装、包装而成的乳固体含量不低于 70%的调制奶粉。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，参照 GB 19644 《食

品安全国家标准 乳粉》的要求制定本企业标准，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。

南阳市澳福来实业有限责任公司