



413966S-2023



南阳市澳福来实业有限责任公司企业标准

Q/NAFL 0011S-2023

# 乳清蛋白益生菌调制奶 粉

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

南阳市澳福来实业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 是规范性附录。

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

# 乳清蛋白益生菌调制奶粉

## 1 范围

本标准规定了乳清蛋白益生菌调制奶粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以全脂乳粉、脱脂乳粉为主要原料，加入低聚异麦芽糖、乳清蛋白粉、水果粉（苹果、芒果、桃、橙、香蕉、橘子、木瓜、菠萝、红葡萄、梨、柠檬、草莓、李、蓝莓、针叶樱桃）、蔬菜粉（胡萝卜、红甜椒、青椒、番茄、豆瓣菜、芹菜、黄瓜、菠菜、生菜、紫菜头、香芹菜、南瓜、洋葱、芦笋、茴香、西葫芦、根芹菜、韭葱）、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- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶酸（叶酸）、牛磺酸（牛磺酸）、酵母  $\beta$ -葡聚糖、麦芽糊精、硫酸亚铁、乳酸锌、动物双歧杆菌动物亚种，经调配、混合、灌装、包装而成的乳固体含量不低于 70% 的乳清蛋白益生菌调制奶粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.3 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.5 水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.8 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.9 维生素 D（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.10 维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.11 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.15 酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.17 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.18 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.19 动物双歧杆菌动物亚种应符合 QB/T 4575 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 <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 0.05	GB 5009.24
钙 <sup>a</sup> , mg/kg	3000~7200	GB 5009.92
铁 <sup>a</sup> , mg/kg	60~200	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> , mg/kg	30~60	GB 5009.14
牛磺酸 <sup>a</sup> , g/kg	0.3~0.5	GB 5009.169
维生素 A <sup>a</sup> , μg/kg	3000~9000	GB 5009.82
维生素 C <sup>a</sup> , mg/kg	300~1000	GB 5009.86
维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg	100~310	GB 5009.82
维生素 D <sup>a</sup> , μg/kg	63~125	GB 5009.82
叶酸 <sup>a</sup> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
乳酸菌总数, CFU/g $\geq$	$1 \times 10^6$				GB 4789.34 或 GB 4789.35

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 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、乳酸菌总数、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，加入低聚异麦芽糖、乳清蛋白粉、水果粉（苹果、芒果、桃、橙、香蕉、橘子、木瓜、菠萝、红葡萄、梨、柠檬、草莓、李、蓝莓、针叶樱桃）、蔬菜粉（胡萝卜、红甜椒、青椒、番茄、豆瓣菜、芹菜、黄瓜、菠菜、生菜、紫菜头、香芹菜、南瓜、洋葱、芦笋、茴香、西葫芦、根芹菜、韭葱）、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- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶酸（叶酸）、牛磺酸（牛磺酸）、酵母  $\beta$ -葡聚糖、麦芽糊精、硫酸亚铁、乳酸锌、动物双歧杆菌动物亚种，经调配、混合、灌装、包装而成的乳固体含量不低于 70% 的乳清蛋白益生菌调制奶粉。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

QB