



411184S-2023



新驼（漯河）食品有限公司企业标准

Q/XTSP 0004S-2023

驼乳粉

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

新驼（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准由新驼（漯河）食品有限公司提出。

本标准由新驼（漯河）食品有限公司起草。

本标准起草人：苏华。

H N
Q B

驼乳粉

1 范围

本标准规定了驼乳粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于驼乳粉、调制驼乳粉。

驼乳粉：以生驼乳为原料，经杀菌、均质、浓缩、喷雾干燥加工制成的驼乳粉；

调制驼乳粉：以生驼乳或其加工制品（驼乳粉）为原料，添加（或不添加）菊粉，乳酸菌复配粉（冻干粉）（嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）（含一种或多种）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、乳铁蛋白、牛磺酸、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、焦磷酸铁、碳酸钙、乳酸钙、氧化锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌、亚硒酸钠、硫酸镁、硫酸铜、硫酸锰、左旋肉碱（L-肉碱）、亚麻籽油、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、全脂乳粉、全脂羊乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、乳清粉、脱盐乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、乳糖、花生四烯酸油脂、磷脂、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、乙二胺四乙酸铁钠、氯化钾中的几种，经加工制成的驼乳固体含量不低于70%的调制驼乳粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生驼乳应符合本企业标准Q/XTSP 0006S-2023的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749的规定。
- 2.1.3 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.4 乳酸菌复配粉（冻干粉）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.5 乳铁蛋白应符合GB 1903.17的规定。
- 2.1.6 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.7 维生素A（醋酸视黄酯）应符合GB 14750的规定。
- 2.1.8 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.9 维生素C（L-抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.10 维生素D（胆钙化醇）应符合GB 14755的规定。
- 2.1.11 维生素E（dl- α -醋酸生育酚）应符合GB 14756的规定。
- 2.1.12 叶酸应符合GB 15570的规定。
- 2.1.13 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.14 硫酸亚铁应符合GB 29211的规定。
- 2.1.15 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。

- 2.1.16 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.17 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.19 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。
- 2.1.20 硫酸锌应符合GB 25579的规定。
- 2.1.21 亚硒酸钠符合GB 1903.9的规定。
- 2.1.22 硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 2.1.23 硫酸铜应符合GB 29210的规定。
- 2.1.24 硫酸锰应符合GB 29208的规定。
- 2.1.25 左旋肉碱（L-肉碱）应符合GB 1903.13的规定。
- 2.1.26 亚麻籽油应符合GB/T 8235的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合GB 1903.40的规定。
- 2.1.28 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.30 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.31 全脂羊乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.32 脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.33 调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.34 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.35 脱盐乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.36 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.37 浓缩乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.38 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.39 花生四烯酸油脂应符合GB 26401的规定。
- 2.1.40 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.42 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.43 乙二胺四乙酸铁钠应符合GB 22557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
-----	-----	------

	驼乳粉	调制驼乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色。	具有应有的色泽。	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。
滋味、气味	具有纯正的驼乳香味。	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

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
	驼乳粉	调制驼乳粉	
蛋白质/（%） ≥	非脂乳固体*的36%	16.5	GB 5009.5
脂肪/（%） ≥	28.0	—	GB 5009.6
复原乳酸度/（°T） ≤	24	—	GB 5009.239
杂质度/（mg/kg） ≤	16	—	GB 5413.30
水分/（%） ≤	5.0		GB 5009.3
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.15		GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5		GB 5009.11
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
牛磺酸°/（g/kg）	0.3~0.5		GB 5009.169
维生素 A°/（μg/kg）	3000~9000		GB 5009.82
维生素 B ₆ °/（mg/kg）	8~16		GB 5009.154
维生素 C°/（mg/kg）	300~1000		GB 5009.86
维生素 D°/（μg/kg）	63~125		GB 5009.82
维生素 E°/（mg/kg）	100~310		GB 5009.82
叶酸°/（μg/kg）	2000~5000		GB 5009.211
铁°/（mg/kg）	60~200		GB 5009.90
钙°/（mg/kg）	3000~7200		GB 5009.92
锌°/（mg/kg）	30~60		GB 5009.14
硒°/（μg/kg）	140~280		GB 5009.93
镁°/（mg/kg）	300~1100		GB 5009.241

铜 ^c /（mg/kg）	3~7.5	GB 5009.13
锰 ^c /（mg/kg）	0.3~4.3	GB 5009.242
左旋肉碱（L-肉碱） ^c /（mg/kg）	300~400	GB 29989
注： ^a 非脂乳固体（%）=100%-脂肪（%）-水分（%）。 [*] 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^c 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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					
^b 不适用于添加乳酸菌复配粉的产品。					

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12693 的规定。

2.7 其它要求

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：

驼乳粉：感官要求、脂肪、蛋白质、复原乳酸度、杂质度、水分、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、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。型式检验应符合国家相关规定。

调制驼乳粉：感官要求、蛋白质、水分、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、菌落总数（不适用于添加乳酸菌复配粉的产品）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

HN

QB

编制说明

本标准适用于驼乳粉、调制驼乳粉。

驼乳粉：以生驼乳为原料，经杀菌、均质、浓缩、喷雾干燥加工制成的驼乳粉；

调制驼乳粉：以生驼乳或其加工制品（驼乳粉）为原料，添加（或不添加）菊粉，乳酸菌复配粉（冻干粉）（嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、副干酪乳酪杆菌、长双歧菌长亚种、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）（含一种或多种）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、乳铁蛋白、牛磺酸、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D（胆钙化醇）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、叶酸、硫酸亚铁、焦磷酸铁、碳酸钙、乳酸钙、氧化锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌、亚硒酸钠、硫酸镁、硫酸铜、硫酸锰、左旋肉碱（L-肉碱）、亚麻籽油、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、全脂乳粉、全脂羊乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、乳清粉、脱盐乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩乳清蛋白粉、乳糖、花生四烯酸油脂、磷脂、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、乙二胺四乙酸铁钠、氯化钾中的几种，经加工制成的驼乳固体含量不低于70%的调制驼乳粉。

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》要求制订本企业标准，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。

新驼（漯河）食品有限公司