



411964S-2023



河南花花牛乳业集团股份有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2023

酪奶丝制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 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、赵广英、刘军、郭培培、刘艳丽。

本标准自实施之日起代替 Q/HHN 0001S-2022。

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（比例大于 50%）为原料，手撕或切丝、干燥或不干燥，加入玉米油、食用盐、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或几种）、草莓粉、山楂粉、食品用香精（草莓香精、甜味香精、柠檬香精、山楂香精、芝士香精中的一种或几种）中的几种调味、抽真空或不抽真空或充氮气，包装等工艺制成的特色乳制品酪奶丝制品。

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、黑胡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、草莓味酪奶丝制品、山楂味酪奶丝制品。

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。

2.1.6 食品用香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.7 山楂粉、草莓粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 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	≥	50.0	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≥	15.0	GB 5009.6
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤	0.5	GB 5009.24
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

* 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%

^b仅限于使用山楂粉的产品。

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(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

^a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（比例大于 50%）为原料，手撕或切丝、干燥或不干燥，加入玉米油、食用盐、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或几种）、草莓粉、山楂粉、食品用香精（草莓香精、甜味香精、柠檬香精、山楂香精、芝士香精中的一种或几种）中的几种调味、抽真空或不抽真空或充氮气，包装等工艺制成的特色乳制品酪奶丝制品。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