



410178S-2024



郑州瑞普生物工程有限公司企业标准

Q/ZRS 0037S-2024

乳糖制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

郑州瑞普生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由郑州瑞普生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许丽格、李晓、王婕、贾静。

H N

Q B

乳糖制品

1 范围

本标准规定了乳糖制品的要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以乳糖为原料，辅以麦芽糊精，经湿法制粒加工而成的食品工业用乳糖制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 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	颗粒及粉末	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或浅黄色	
气 味	无异味	
滋 味	微甜	

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
乳糖含量（以干基计），%	≥ 80	GB 25595
水分，%	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.3	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g \leq	1000	GB 4789.2
霉菌及酵母, CFU/g \leq	100	GB 4789.15

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、乳糖含量（以干基计）、水分、铅、总砷。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以乳糖为原料，辅以麦芽糊精，经湿法制粒加工而成的食品工业用乳糖制品。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，参照 GB 25595《食品安全国家标准 乳糖》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州瑞普生物工程有限公司