



412381S-2025

大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0022S-2025

# 灭菌乳

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本文件适用于大咖国际食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营、孙江丽、温军辉、逯彩云。

H N

Q B

# 灭菌乳

## 1 范围

本标准规定了灭菌乳的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生牛乳或巴氏杀菌乳为原料,经净乳或不净乳、巴氏杀菌或不巴氏杀菌、膜过滤浓缩,连续流动的状态下,加热到至少 132℃并保持很短时间的灭菌,再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1生牛乳应符合GB 19301的要求。

2.1.2巴氏杀菌乳应符合GB 19645的要求。

### 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                                            |
|-------|----------------------------|-------------------------------------------------|
| 色 泽   | 呈乳白色或微黄色                   | 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 | 具有乳固有的香味,无异味               |                                                 |
| 组织状态  | 呈均匀一致的液体,无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物 |                                                 |

### 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            |
|------------------|--------|-----------------|
| 脂肪/（g/100g）      | ≥ 4.2  | GB 5009.6       |
| 蛋白质/（g/100g）     | ≥ 4.0  | GB 5009.5       |
| 非脂乳固体/（g/100g）   | ≥ 8.1  | GB 5413.39      |
| 酸度/（° T）         | 12-18  | GB 5009.239 第二法 |
| 黄曲霉素 M1*（μ g/kg） | ≤ 0.4  | GB5009.24       |
| 铅(以Pb计)(mg/kg)   | ≤ 0.02 | GB 5009.12      |
| 总汞（以Hg计）（mg/kg）  | ≤ 0.01 | GB 5009.17      |
| 总砷 （以As计）（mg/kg） | ≤ 0.1  | GB 5009.11      |
| 铬(以Cr计)(mg/kg)   | ≤ 0.3  | GB 5009.123     |

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

## 2.4 微生物限量

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12693的规定。

## 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、蛋白质、脂肪、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。  
型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生牛乳或巴氏杀菌乳为原料，经净乳或不净乳、巴氏杀菌或不巴氏杀菌、膜过滤浓缩，连续流动的状态下，加热到至少 132℃ 并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。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 25190 《食品安全国家标准 灭菌乳》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。

本标准中黄曲霉毒素 M1 指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

大咖国际食品有限公司

H N

Q B