



410762S-2026



河南中荷乳业股份有限公司企业标准

Q/ZHRY 0003S-2026

冷萃（干噎）酸奶

2026-04-03 发布

2026-04-03 实施

河南中荷乳业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中荷乳业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国锋。

H N

Q B

冷萃（干噎）酸奶

1 范围

本标准适用于是以生牛（羊）乳为主要原料，添加生活饮用水、乳粉、稀奶油、浓缩乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白粉、柑橘纤维、魔芋粉、干酪制品、白砂糖、红糖、黑糖、食品香精、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）中的部分为原料经乳化、调配、过滤、杀菌、冷却、发酵、灌装、压榨、包装等杀菌或不杀菌加工而成的冷萃（干噎）酸奶。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 浓缩乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 柑橘纤维应符合 GB/T 5027 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食品用菌种制剂应符合 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 感官指标及检验方法

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	色泽均匀一致，呈乳白色、微黄色或与添加成分相符的色泽。	

滋味、气味	具有牛（羊）奶香气和淡淡的对应原料应有的滋、气味。	取适量试样置于盘中，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。
组织状态	呈凝固状，质地细腻、均匀，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	要 求	检验方法
蛋白质，g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 6.0	GB 5009.6
黄曲霉毒素 M1，μg/kg	≤ 0.5	GB5009.24
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.3	GB5009.123
酸度/（°T）	≥ 65	GB 5009.239

注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求

2.4 微生物指标

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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	5	GB 4789.3(平板计数法)
金黄色葡萄球菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌，CFU/g ≤	30				GB 4789.15

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

2.5 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项目	指标 (CFU/g)	检验方法
乳酸菌数 ^a	$\geq 1.0 \times 10^6$	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理或超高压杀菌处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

2.6 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12693 和 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、蛋白质、脂肪、酸度、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于是以生牛（羊）乳为主要原料，添加生活饮用水、乳粉、稀奶油、浓缩乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白粉、柑橘纤维、魔芋粉、干酪制品、白砂糖、红糖、黑糖、食品香精、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种）中的部分为原料经乳化、调配、过滤、杀菌、冷却、发酵、灌装、压榨、包装等杀菌或不杀菌加工而成的冷萃（干噎）酸奶。

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 19302 《食品安全国家标准 发酵乳》制订本企业标准，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中荷乳业股份有限公司