

Q/FBKJ

广西泛博科技有限公司企业标准

Q/FBKJ 0007S—2022



赛皇奶片

食品安全企业标准备案号
450128 S-2022
有效期至2027年2月10日

2022-01-08 发布

2022-02-15 实施

广西泛博科技有限公司

发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西泛博科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：吕建芬。

本文件于2022年1月8日发布，2022年2月15日实施。

赛皇奶片

1 范围

本文件规定了赛皇奶片的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于3.1定义的赛皇奶片。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644—2010 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法
GH/T 1092 燕窝质量等级
RHB 602 牛初乳粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

赛皇奶片

以全脂乳粉、脱脂乳粉、牛初乳粉中的一种或两种或多种为主要原料，添加果蔬粉、酸奶粉、芝士粉、调制乳粉、乳清蛋白粉、干酪、燕窝、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇中的一种或两种或多种为辅料，经原料预处理（或不预处理）、混合、压片、包装等工艺加工制成的乳制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 全脂乳粉、脱脂乳粉

应符合GB GB 19644—2010中乳粉的规定。

4.1.2 果蔬粉、酸奶粉

应符合有关标准的规定，其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

4.1.3 芝士粉

应符合GB 25192的规定。

4.1.4 调制乳粉

应符合GB GB 19644—2010中调制乳粉的规定。

4.1.5 牛初乳粉

应符合RHB 602的规定。

4.1.6 乳清蛋白粉

应符合GB 11674的规定。

4.1.7 干酪

应符合GB 5420的规定。

4.1.8 燕窝

应符合GH/T 1092的规定。

4.1.9 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.10 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

4.1.11 赤藓糖醇

应符合GB 26404的规定。

4.1.12 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽
组织形态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，表面光滑，无明显变形
气味和滋味	具有相应产品品种应有的气味和滋味，无异味，无异嗅
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 6.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 14.0
唾液酸 ^a (N-乙酰神经氨酸)/(mg/100g)	≥ 10
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.24
黄曲霉毒素M ₁ /(μg/kg)	≤ 0.5
三聚氰胺/(mg/kg)	≤ 2.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 中乳制品的规定
其他真菌毒素限量	符合 GB 2761 中乳制品的规定
^a 仅适用于添加燕窝的产品。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	2×10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	10	10^2

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于清洁干燥的白瓷盘中，于明亮处以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味。用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.2.3 唾液酸

按GB/T 30636规定的方法测定。

7.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 M₁

按GB 5009.24规定的方法测定。

7.2.6 三聚氰胺

按GB/T 22388规定的方法测定。

7.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.8 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、同一班次，在同一条生产线上加工的同品种同一包装规格的产品为检验批。

8.3 取样方法和取样量

抽样基数不少于50kg，每批随机抽取2kg（不少于30个最小包装），将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

8.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、水分、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目：包括本文件中 4.2、4.3、4.4 和 5.2 规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.6.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。如复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应甩甩、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

9.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁、干燥、具有防鼠、防蝇设施的室内；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm。

9.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为12个月。