

Q/XSYL

锡林浩特市悠朗食品有限公司企业标准

Q/XSYL 0002S-2023

冻干含乳方便食品

2023-11-03 发布

2023-11-22 实施

锡林浩特市悠朗食品有限公司 发 布

前言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准中的感官指标及特性指标(水分、蛋白质)根据产品特征制定,污染物限量依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定,其中铅的限量严于GB 2762;黄曲霉毒素M1依据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定;微生物指标依据GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定。

本标准起草单位:锡林浩特市悠朗食品有限公司。

本标准起草人:赵越 高徽

本标准批准人:康海

冻干含乳方便食品

1 范围

本标准规定了冻干含乳方便食品的技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以发酵乳、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳、干酪（奶酪）、再制干酪、奶豆腐、豆粉与豆奶粉、植物蛋白饮料、高浓缩乳酸菌发酵原液（含乳饮料）。中的一种或多种为原料，添加或不添加饮用水、冲调谷物制品、麦芽糖浆、食糖、海藻糖、食用葡萄糖、水苏糖、食用淀粉、麦芽糊精、果胶、果蔬粉、果蔬干制品、水果（经打浆或切块）、蔬菜（经打浆或切块）、食用菌及其制品、豆类、豆制品、海藻及其制品、沙棘果、可可粉、鸡蛋、蛋制品、蜂蜜、乳矿物盐、肉干、食品工业用浓缩液（汁、浆）、枸杞、玉米、紫薯、坚果与籽类食品、奇亚籽、亚麻籽、藜麦、燕麦及其制品、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、菊花、茉莉花、红枣、椰子汁、巧克力、咖啡粉、冰淇淋粉、燕麦纤维粉、菊粉、奶油、茶粉、食用盐，膨化食品、植物蛋白、螺旋藻蛋白粉、胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、植物硒肽粉、水解酪蛋白质肽粉、膳食纤维、果蔬纤维、粮谷纤维、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、木糖醇、结晶果糖、益生菌粉、异麦芽酮糖醇、圆苞车前子壳粉、异麦芽酮糖、药食同源的食品原料、新资源食品、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经配料、混合、杀菌、成型、冷冻、冻干、包装等工艺制成的冻干含乳方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1353 玉米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5420 食品安全国家标准 干酪
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 25109 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 35545 低聚木糖
QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20706 可可粉
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
GB/T 23528 低聚果糖
GB/T 23529 海藻糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/ 2726 食品国家安全标准 熟肉制品
NY/T 605 焙炒咖啡

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

NY/T 2672 茶粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局第70号令 定量包装商品计量监督管理办法

《中华人民共和国药典》 2015 年版 一部

中华人民共和国卫生部公告（2010年第3号）关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品
为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精：应符合 GB20882.6 的规定。
- 3.1.8 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.9 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.11 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.12 冰淇淋粉：应符合 GB/T 20976 的规定。
- 3.1.13 咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定
- 3.1.14 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.15 蛋与蛋制品：应该符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.16 椰子汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.17 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.18 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.19 奶豆腐：应符合 DBS15 001.3 的规定
- 3.1.20 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.21 再制干酪：应符合 GB 25192 的规定。

- 3.1.22 巴氏杀菌乳：应符合 GB 19645 的规定。
- 3.1.23 灭菌乳：应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.24 调制乳：应符合 GB 25191 的规定。
- 3.1.25 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.26 紫薯：应符合 GB2714 的规定。
- 3.1.27 菊花：应符合《中华人民共和国药典》 2020 年版 一部 相应项下的规定。
- 3.1.28 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.29 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.30 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.31 燕麦、其他谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.32 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.33 乳矿物盐：应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 3.1.34 肉干：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.35 沙棘、枸杞（枸杞子）、莲子、山药、薏苡仁（薏米）、芡实、白果（银杏果）、菊花、阿胶：应分别符合卫法监发[2002]51 号、《中华人民共和国药典（2020 年版一部）》和 GB 2762、GB 2763 的相应规定。
- 3.1.36 果蔬干制品、燕麦纤维粉、膳食纤维：应符合供货商已备案食品安全企业 标准的规定。
- 3.1.37 坚果仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.38 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 3.1.39 桂花、茉莉花：应洁净、无霉变、无虫蛀、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.40 茶树花：应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 3.1.41 菊粉：应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定
- 3.1.42 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.43 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.44 膨化食品：应符合 GB 17401 的规定。
- 3.1.45 植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.46 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.47 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 3.1.48 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 和国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 3.1.49 低聚半乳糖：应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 3.1.50 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.51 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 3.1.52 益生菌粉：应符合卫办监督发〔2010〕65 号及 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.53 异麦芽酮糖醇：应符合 QB/T 4486 和卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 3.1.54 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.55 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.56 水果、蔬菜、紫薯、：应新鲜，无病变，无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.57 果蔬浓缩液（汁、浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.58 豆粉与豆奶粉、植物蛋白饮料：应符合 GB/T 30885 的规定。
- 3.1.59 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.60 水苏糖：应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.61 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.62 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.63 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.64 乳酸菌发酵风味饮料：应符合 Q/HYY 0011 S 的规定。
- 3.1.65 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.66 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.67 果蔬纤维粉：应符合 Q/XAXC 0017 S 的规定。
- 3.1.68 粮谷纤维：应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.69 大豆低聚糖：应符合 GB/T 22491 的规定。
- 3.1.70 圆苞车前子壳粉：应符合 Q/JHSW 0008 S 的规定。
- 3.1.71 异麦芽酮糖：应符合 GB 1886.182 的规定。
- 3.1.72 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 的规定。
- 3.1.73 小麦低聚肽粉：应符合 QB/T 5298 的规定。
- 3.1.74 植物硒肽粉：应符合 T/HBSE 0008 的规定。
- 3.1.75 水解酪蛋白肽粉：应符合 T/GZHPSPA 005 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈块状或粉状，外形完整，无霉变。	取20g样品置于白瓷盘中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，先闻气味，然后用温水漱口，再品尝样品的滋味。
色泽	具有本品应有的色泽。	
滋、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
水分, g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g $\geq$	3.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)/mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 M1/ μ g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.24

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定

表3 微生物限量

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
霉菌, CFU/g ≤	50			
乳酸菌数 ^c , CFU/g ≥	10 ⁶			
a. 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				
b. 仅适用于非活菌型产品。				
c. 仅适用于活菌型产品。				

3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局第 70 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂和营养强化剂使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.7 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一工艺条件、同一配料生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

按每批产品总箱数 3%随机抽取，再从每箱中随机抽取若干包，总数不得少于 500g, 不少于 8 个最小独立包装。

4.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每年进行 1~2 次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品投产时；

b) 停产三个月以上再恢复生产时；

- c) 原料或工艺出现大的变化时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

4.4 判定规则

- 4.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。
- 4.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。
- 4.4.3 检验结果中如有不合格项（微生物指标除外），可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

- 5.1.1 销售包装上应有食品标签，食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和相关国家规定。
- 5.1.2 添加了低聚半乳糖的产品应标示：低聚半乳糖食用量 ≤ 15 克/天及本品每日最大食用量。
- 5.1.3 标签应根据产品类型标明“活菌型乳酸菌固体饮料”或“非活菌型乳酸菌固体饮料”字样，并标示食用方法。

5.2 包装

- 5.2.1 内包装用塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。包装应严密、牢固、不破损。
- 5.2.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、干燥，并具有防晒、防雨措施，不得与其它有毒有害物质混运。

5.4 贮存

产品应储存在清洁卫生、干燥、通风库房内，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品同库混存。

6 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。