

# 初乳碱性蛋白

## 1 范围

本标准规定了初乳碱性蛋白的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛初乳为原料，经杀菌、脱脂、离心分离、去除酪蛋白、 $\alpha$ -乳白蛋白、 $\beta$ -乳球蛋白，微滤、超滤、冷冻干燥等工艺而制成的初乳碱性蛋白。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 2.1.2 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.3 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

### 2.2 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	乳白色粉末。	取适量样品，在自然光下，用肉眼观察性状、有无杂质。先闻气味，然后用温开水漱口，品尝滋味。
滋味和气味	特有的滋气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

### 2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质/（%）	$\geq$ 80	GB 5009.5
1-30kda 分子量比例/（%）	$\geq$ 50	SDS-PAGE
水分/（%）	$\leq$ 7	GB 5009.3
灰分/（%）	$\leq$ 3	GB 5009.4
颗粒度	98%以上通过 60 目筛	50 克样品通过 60 目标准筛过筛

### 2.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项    目	指    标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		

### 2.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> /( μ g/kg) ≤	0.5	GB 5009.24

### 2.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项    目	指    标	检测方法
菌落总数/（CFU/g）	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	<10	GB 4789.3平板计数法
肠杆菌群/（CFU/g）	<10	GB 4789.41
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤20	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4
克罗诺杆菌/100g	不得检出	GB 4789.40

### 2.7 农药残留、兽药残留限量及其他要求

- 2.7.1 农药和兽药残留限量：应符合相应的国家标准和/或有关规定。
- 2.7.2 三聚氰胺不得检出。
- 2.7.3 本产品不得进行辐照。
- 2.7.4 其他要求应符合国家标准和/或有关规定。

### 3 检验规则

#### 3.1 供应商出厂检验

供应商应逐批检验，并出具检验报告单，报告单的内容至少应包含本标准规定的性状、理化指标（颗粒度除外）、污染物限量、真菌毒素限量和微生物限量项目。首批进货需进行全项检验，检验项目为本标准规定的全部项目，接受第三方检测报告。

### 3.2 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

### 3.3 型式检验

供应商每年最少提供一次第三方型式检验报告，报告应包括本标准规定的全部检验项目。

### 3.4 判定规则

检验结果符合本标准时，判定为合格产品，检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

## 4 标签、包装、运输、贮存

### 4.1 标签

应符合 GB 7718 及相应的国家安全标准和/或有关规定。

### 4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料进行包装。包装规格为 10kg/袋。外包装应严密，不得破损。

### 4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。储存温度应低于 25℃，相对湿度低于 65%。

### 4.4 到货日期

产品到厂日期距生产日期不得超过 12 个月。

### 4.5 保质期

按相应产品标签执行。