

加糖炼乳

1 范围

本标准规定了加糖炼乳的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于加糖炼乳验收和检验。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生乳原料应符合 GB 19301 的要求。
- 2.1.2 所用原料应符合相应的安全标准和有关规定。
- 2.1.3 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.4 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 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
色 泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色，有光泽。	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。
状 态	组织细腻，质地均匀，粘度适中。	
滋 味、气味	具有乳的香味，甜味纯正。	

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/（g/100g）	≥	非脂乳固体 ^a 的34%	GB 5009.5
脂肪（X）/（g/100g）	≥	8.0	GB 5009.6
乳固体 ^b /（g/100g）	≥	28.0	—
水分/（%）	≤	27.0	GB 5009.3
酸度/（°T）	≤	48.0	GB 5009.239

- a、非脂乳固体（%）=100%-脂肪（%）-水分（%）-蔗糖（%）。
- b、乳固体（%）=100%-水分（%）-蔗糖（%）。

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 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	0	10000	—	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	0	10	—	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母 / (CFU/g) <	50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

2.6 真菌毒素限量

应符合表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

项 目	指 标	检测方法
黄曲霉毒素M ₁ /（ μ g/kg）	≤ 0.5	GB5009.24

2.7 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 检验。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一班次，同一批投料生产的产品为一个批次。随机抽取样品，或按合同要求进行组批与抽样。

3.2 供应商出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告单。首批进货供应商需提供全项检验报告，全项检验为本标准规定的全部项目。供应商需随货出具产品检验报告单，报告单项目至少应包括感官要求、理化指标、微生物限量，接受第三方报告。

3.3 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.4 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。

3.5 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

产品标签应符合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包装。

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。

4.4 保质期

保质期见产品标签。