

Q/NGRY

广西合浦南国乳业有限公司企业标准

Q/NGRY 0004S-2024

水牛纯牛奶

2024-03-02 发布

2024-03-31 实施

广西合浦南国乳业有限公司 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《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本文件由广西合浦南国乳业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：郭海明、苏宗洁。

本文件于2024年03月02日发布，2024年03月31日实施。

本标准代替Q/NGRY 0004S-2023《水牛纯牛奶》。

本标准与Q/NGRY 0004S-2023相比，主要变化如下：

修改了理化指标中的脂肪指标。



水牛纯牛奶

1 范围

本文件规定了水牛纯牛奶的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以生水牛乳（指杂交的摩拉水牛、尼里拉菲水牛、广西本地水牛所产的牛乳）和生黄牛乳（指广西本地黄牛、荷斯坦牛、娟姗牛所产的牛乳）的比例搭配为原料，全脂或部分脱脂，经处理、调配、均质、超高温灭菌等主要工艺加工制成的液体产品。

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

超高温灭菌乳

以生水牛乳和生黄牛乳（指荷斯坦牛乳、娟姗牛乳）为原料，全脂或部分脱脂，在连续流动状态下，加热到至少 132℃ 并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生水牛乳

应符合 DBS 45/011 的规定。

4.1.2 生黄牛乳

应符合 GB 19301 的规定。

4.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈乳白色或微黄色	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。
滋味、气味	具有乳固有的香味，无异味	
状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	

4.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	全脂灭菌乳	部分脱脂灭菌乳	
脂肪, g/100g	≥3.3	2.0-2.9	GB 5009.6
蛋白质, g/100g ≥	3.8		GB 5009.5
非脂乳固体, g/100g ≥	8.5		GB 5413.39
酸度, °T	12-18		GB 5009.239

4.4 污染物限量

其中铬按≤0.2mg/kg 限量执行，按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

应符合商业无菌的要求，检验按GB 4789.26规定的方法检验。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12693的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

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。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

6.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法进行测定。

6.2.3 非脂乳固体

按GB 5413.39规定的方法进行测定。

6.2.4 酸度

按GB 5009.239规定的方法进行测定。

6.2.5 污染物

按GB 2762规定的方法检验。

6.2.6 真菌毒素

按GB 2761规定的方法检验。

6.3 微生物要求

应符合商业无菌的要求，检验按GB 4789.26规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一包装、同一品种、同一生产日期的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 型式检验

7.3.1 产品在正常生产时每年至少进行一次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

a) 新产品投产时；

- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 主要原料及工艺变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2 对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

7.4 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；如检验项目有一项以上(含一项)不符合本标准规定，可自同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，若复检结果均符合本标准规定时，判该批产品为合格；复检后仍不符合本标准规定，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定，产品的标志应符合相应的标准和有关规定。

8.1.2 根据使用工艺可将“水牛纯牛奶”作为产品名称。

8.2 包装

8.2.1 所有包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

8.2.2 包装应牢固、胶封、捆扎结实，不得有破漏现象。

8.3 运输

8.3.1 应食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，在0℃以下运输时应有防冻措施。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或异味的物品同车贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部地面为10cm以上。