

Q/KLTQ

甘肃凯利天祁生物科技有限公司企业标

Q/KLTQ0004S—2021

配方驼乳粉

2021-03-25发布

2021-03-25实施

甘肃凯利天祁生物科技有限公司

发布

目 次

前言.....1

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产品分类 2

4 技术要求 2

5 食品添加剂..... 3

6 食品生产加工过程的卫生要求..... 3

7 检验规则..... 3

8 标志、包装、运输、贮存..... 4

9 保质期4

前 言

本标准根据GB/T 1.1规定起草。

本标准由甘肃凯利天祁生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：袁照林

本标准于2021年03月25日首次发布并实施。

配方驼乳粉

1 范围

本标准规定了配方驼乳粉的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以驼乳粉为原料，辅以脱盐乳清粉、菊粉、驼初乳粉、复配维生素（醋酸视黄酯、胆钙化醇、dl- α -醋酸生育酚、L-抗坏血酸钠、牛磺酸）、复配矿物质（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）、乳清蛋白粉、聚葡萄糖、小麦低聚肽粉、脱脂驼乳粉、低聚异麦芽糖、无水奶油、磷脂酰丝氨酸、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌，经配料、混合和包装等工序制成的配方驼乳粉。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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 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 4789.3	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 4789.18	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌的检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定

GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素C的测定

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 12693	食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
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 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 25541	食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
QB/T 5298	小麦低聚肽粉

Q/KLTQ0002S—2021 驼乳粉

RHB 903 驼乳粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（
原卫生部公告2010年第15号）

原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告2009年第5号）

原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

按照配方不同，产品分为4种。

3.1

初乳配方驼乳粉：驼乳粉、脱盐乳清粉、菊粉、**驼**初乳粉、富硒酵母、复配维生素（醋酸视黄酯、胆钙化醇、d1- α -醋酸生育酚、L-抗坏血酸钠、牛磺酸）、复配矿物质（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）。

3.2

中老年配方驼乳粉：驼乳粉、脱盐乳清粉、乳清蛋白粉、聚葡萄糖、菊粉、小麦低聚肽、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌。

3.3

益生元配方驼乳粉：驼乳粉、脱盐乳清粉、脱脂**驼**乳粉、低聚异麦芽糖、菊粉、无水奶油、复配维生素（醋酸视黄酯、胆钙化醇、d1- α -醋酸生育酚、L-抗坏血酸钠、牛磺酸）、复配矿物质（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）。

3.4

多维配方驼乳粉：驼乳粉、脱盐乳清粉、脱脂**驼**乳粉、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、磷脂酰丝氨酸、小麦低聚肽、菊粉、复配维生素（醋酸视黄酯、胆钙化醇、d1- α -醋酸生育酚、L-抗坏血酸钠、牛磺酸）、复配矿物质（碳酸钙、焦磷酸铁、氧化锌）、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 驼奶粉：应符合Q/KLTQ0002S—2021的规定。

4.1.2 辅料

4.1.2.1

菊粉：应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告2009年第5号)的规定。

4.1.2.2 驼初乳粉：应符合RHB 903 的规定。

4.1.2.3 复配矿物质：应符合GB 26687的规定。

4.1.2.4 复配维生素：应符合GB 26687 的规定。

4.1.2.5 脱盐乳清粉：应符合GB 11674 的规定。

4.1.2.6 乳清蛋白粉：应符合GB 11674 的规定。

4.1.2.7 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881 的规定。

4.1.2.8 聚葡萄糖：应符合GB 25541的规定。

4.1.2.9 小麦低聚肽粉：应符合QB/T 5298的规定。

4.1.2.10 脱脂驼乳粉：应符合RHB 903的规定。

4.1.2.11 无水奶油：应符合GB 19646的规定。

4.1.2.12

磷脂酰丝氨酸：应符合关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告(原卫生部公告2010年第15号)的规定。

4.1.2.13

乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌：应符合原卫生部办公厅（卫办监督发〔2010〕65号）可用于食品的菌种名单及QB/T 4575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	检验方法
色 泽	具有各品种应有的色泽。	GB 19644
滋味和气味	具有纯正的驼乳香味。	
组织形态	干燥、均匀的粉末。无正常视力可见外来异物。	

4.3 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
	初乳配方驼乳	中老年配方驼乳粉	益生元配方驼乳粉	多维配方驼乳粉	
蛋白质, g/100g	20	20	19	19	GB 5009.5
脂肪, g/100g	17.5	16	16	17.5	GB 5009.6
水分, g/100g	5.0	5.0	5.0	5.0	GB 5009.3
维生素A, μg/kg	3000~9000	—	3000~9000	3000~9000	GB 5009.82
维生素D, μg/kg	63~125	—	63~125	63~125	
维生素E, mg/kg	100~310	—	100~310	100~310	

维生素C, mg/kg	300~1000	—	300~1000	300~1000	GB 5413.18
牛磺酸, g/kg	0.3~0.5	—	0.3~0.5	0.3~0.5	GB 5009.169
钙, mg/kg	3000~7200	—	3000~7200	3000~7200	GB 5009.92
铁, mg/kg	60~200	—	60~200	60~200	GB 5009.90
锌, mg/kg	30~60	—	30~60	30~60	GB 5009.14

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24

注a：仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.4

注b：样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

4.6 乳酸菌数

应符合表5的规定。

表5 乳酸菌数

项 目	指 标	检验方法
乳酸菌数, CFU/g	≥ 1×10 ⁸	GB 4789.35

4.7 净含量

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

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 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为18罐（袋），10罐（袋）用于检验，8罐（袋）留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2

出厂检验项目包括感官、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时；

7.4.2 型式检验项目包括本标准要求的3.2~3.6全部检验项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2

检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718、《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。磷脂酰丝氨酸≤600毫克/天，菊粉≤15克/天。

8.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7和GB 4806.9的规定，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起金属罐装产品保质期24个月，塑料袋装产品保质期18个月。