

Q/ADR

安徽达诺乳业股份有限公司食品安全企业标准



调制奶油

2026-02-05 发布

2026-02-12 实施

安徽达诺乳业股份有限公司 发布

前 言

本文件参照GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》、依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《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，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《调理奶油》。

本文件由安徽达诺乳业股份有限公司提出并起草。

本文件主要起草人有：吴飞、董文娟。

本文件发布情况为2026年首次发布。



调理奶油

1 范围

本文件规定了调理奶油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮运、保质期。本文件适用于 3.1 定义产品。

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 包装储运图形符号标志

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)

GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠

GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.366 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.138 食品安全国家标准 食品中镍的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
 GB 19645 食品安全国家标准 巴氏灭菌乳
 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
 GB/T 20882.7 淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖
 GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
 GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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》国家市场监督管理总局令第70号
 《食品标识监督管理办法》国家市场监督管理总局令第100号
 《食品安全抽样检验管理办法》国家市场监督管理总局令第15号

3 术语和定义

3.1 调理奶油(调理挞液)

以饮用水、食用植物油、食用油脂制品、食糖、奶油、稀奶油、巴氏杀菌乳等其中的几种为主要原料,添加或不添加乳粉、乳清粉、淀粉糖、食用盐等辅料,添加或不添加硬脂酰乳酸钠、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、单、双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、黄原胶、瓜尔胶、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精等食品添加剂,经过配料、乳化、杀菌、均质、冷却,再添加或不添加液蛋制品后经过混料(或不混料)、灌装等主要工艺制成的需经焙烤的非即食焙烤调理奶油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

所用产品原辅料均应符合相应的国家标准或行业标准,添加剂使用应符合GB2760要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	呈微黄色。	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50° C，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品尝滋味。
滋味、气味	具有奶油固有的香味，无异味。	
组织状态	质地均匀、无正常视力可见异物。	

4.3 理化指标

产品理化指标见表2。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
脂肪/（g/100g）≥	15.0	GB5009.6
蛋白质/（g/100g）≥	1.0	GB 5009.5
总固形物/（g/100g）≥	30.0	/
酸价(以脂肪计)（KOH）/（ng/g） ≤	1.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/（g/100g） ≤	0.13	GB 5009.227
备注：总固形物=100%-水分%。		

4.4 污染物和重金属指标

应符合表3要求。

表3 污染物和重金属指标

铅/（ng/kg）≤	0.08	GB 5009.12
------------	------	------------

总砷/ (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘/ (ug/kg) ≤	9	GB 5009.27
镍(以Ni计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.138
三聚氰胺/(mg/kg) ≤	2.5	GB/T 22388

4.5 微生物指标

应符合商业无菌的要求。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 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规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批

同一生产计划、同一产品配方、同一加工工艺生产出的产品为同一批次产品。

5.1.2 抽样

由抽样检验部门参照《食品安全抽样检验管理办法》和检验项目的要求，在成品库房随机抽取来自同一批产品中的样品。

5.2 检验分类和判定规则

5.2.1 出厂检验

产品出厂检验项目：感官、脂肪、蛋白质、总固形物、酸价、过氧化值、净含量；检验合格后，方可出厂。

5.2.2 型式检验

一般情况下，每一年进行一次型式检验，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原辅料来源、生产工艺条件发生重大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

5.2.3 判定规则

出厂检验与型式检验在其所检验项目中，均符合本标准要求中规定指标时，判该批产品为合格；若有一项以上指标检验不合格时，可自同批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。

有下列情形之一的，不得复检：

- a) 检验结论显示微生物指标超标的；
- b) 复检备份样品超过保质期的；
- c) 逾期提出复检申请的；
- d) 其他原因导致备份样品无法实现复检目的。

6 标识、包装和贮运

6.1 标识

标签应符合《中华人民共和国食品安全法》第六十七条、GB 7718和GB 28050的规定。其他标识应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合相应的国家卫生标准。

6.3 贮运

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害物品及易造成污染的物品混运。

贮存条件应符合有关卫生管理规定，按生产日期、批次、离地、离墙存放，库房应保持干燥、通风、避光、无虫害及其他相应要求。

7 保质期

在本文件规定的贮运存条件下，保质期按产品标签标注执行。
