

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 002—2013
代替 DBS15/002-2011

食品安全地方标准 含乳固态成型制品

2013-06-08 发布

2013-06-08 实施

内蒙古自治区卫生厅 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DBS15/002-2011《食品安全地方标准 乳粉制固态成型制品》，与DBS15/002-2011相比本标准主要变化如下：

- 增加了术语与定义；
- 补充了原料及原料要求；
- 修改了理化指标和污染物指标，删除了黄曲霉毒素M₁指标；
- 对检验方法、标志进行了调整、补充。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局提出。

本标准主要起草单位：国家乳制品及肉类产品质量监督检验中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院、呼和浩特市科技咨询业协会标准化学会。

本标准主要起草人：付珺珺、郝宁、张秋菊。

食品安全地方标准

含乳固态成型制品

1 范围

本标准规定了含乳固态成型制品的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于含乳固态成型制品。

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 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 19343 巧克力及巧克力制品

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/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 术语与定义

含乳固态成型制品：是以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、淀粉、植脂末、乳清粉等为主要原料，添加坚果仁、干果、果粒（粉）、谷粒、巧克力、奶油等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、成型、干燥或不干燥等工序制成的含乳固态成型食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
 4.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
 4.1.4 淀粉：应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。
 4.1.5 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
 4.1.6 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
 4.1.7 干果：应符合 GB 16325 的规定。
 4.1.8 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
 4.1.9 其他原料：应符合相应食品安全标准或有关规定。

4.2 感官要求

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	呈乳白色、淡黄色或与所加辅料相符的色泽，色泽均匀。	取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯乳香味和所加辅料应有的滋、气味，无异味。	
组织形态	形态基本完整，大小均匀，无肉眼可见外来杂质和霉斑。	

4.3 理化指标

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
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a , %	≥ 6.5	GB 5009.5
灰分, %	≤ 4.5	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

^a 花色、夹心产品除去所夹带的坚果仁、干果、谷粒、果粒后进行检测。

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50 000	200 000	GB 4789.2
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
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

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

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应符合相应标准的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全标准的相关规定。包装应封装严密，无破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 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；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

符合上述贮存条件时，产品的保质期应不少于6个月。
