

ICS 67.100.10
X 16
备案号: 15951-2004

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/ 395—2004

奶片

Milk powder tablet

2004-09-30 发布

2005-01-01 实施

内蒙古自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准中的“4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂”、“4.3.1 净含量”、“4.3.2 理化指标中的蛋白质含量”、“4.4 卫生指标”、“4.5 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量”和“7.1 标签”是强制性条文；其余条文是推荐性条文。

本标准由内蒙古自治区乳品协会提出并负责解释。

本标准起草单位：内蒙古自治区乳品协会、内蒙古伊利奶食品有限责任公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司。

本标准主要起草人：王恒科、包赛汉、鄂光宇。

奶片

1 范围

本标准规定了奶片的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鲜乳或乳粉为主要原料，经混合、压片、包装制成的片状乳制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB/T 4789.2	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.11	食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB/T 4789.15	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.18	食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
GB/T 5009.12	食品中铅的测定
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB/T 5009.2	食品中黄曲霉毒素M ₁ 和B ₁ 的测定
GB/T 5413.1	婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定
GB/T 5413.3	婴幼儿配方食品和乳粉 脂肪的测定
GB/T 5413.7	婴幼儿配方食品和乳粉 灰分的测定
GB/T 5413.8	婴幼儿配方食品和乳粉 水分的测定
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 14880	食品营养强化剂使用卫生标准

3 分类

3.1 全脂奶片：以鲜乳或乳粉为主要原料，添加适量的辅料，经混合、压片、包装制成的片状乳制品。

3.2 低脂奶片：以脱脂乳或脱脂乳粉为主要原料，添加适量的辅料，经混合、压片、包装制成的低脂肪片状乳制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料：应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂：应选用GB 2760和GB 14880中允许使用的品种；并应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官特性

应符合表1的规定。

表 1

项目	要求	
	全脂奶片	低脂奶片
色泽	乳黄、乳白色或所添加辅料应有的色泽, 色泽均匀	乳黄、乳白色或本品应有的色泽, 色泽均匀
滋味、气味	具有纯正的奶香味或所添加辅料应有的滋气味, 无异味	具有本品应有的滋气味, 无异味
组织状态	呈片状, 外形完整, 无肉眼可见外来杂质	呈片状, 外形完整, 无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

4.3.1 净含量

单件定量包装产品的净含量负偏差不得超过表2规定, 同批产品的平均净含量不得低于标签上标注的净含量。

表 2

净含量 g	负偏差允许值	
	相对偏差 %	绝对偏差 g
5~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1000	—	15
1000~10000	1.5	—

4.3.2 理化指标

应符合表3的规定。

表 3

项目	指标	
	全脂奶片	低脂奶片
蛋白质 % \geq	14.0	
脂肪 % \geq	≥ 20.0	≤ 10.0
灰分 % \leq	8.0	
水分 % \leq	6.0	

4.4 卫生指标

应符合表4的规定。

表 4

项目		指标
铅 mg/kg	≤	0.5
铜 mg/kg	≤	10
酵母和霉菌 cfu/g	≤	50
黄曲霉毒素 M ₁ μg/kg	≤	5.0
细菌总数 cfu/g	≤	50000
大肠菌群 MPN/100g (最近似值)	≤	90
致病菌 (指肠道致病菌和致病性球菌)	≤	不得检出

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织形态:取一个包装单位的样品散放于白色平盘中,在自然光下观察其色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味:打开样品包装先闻气味,然后用温开水漱口,在品尝样品的滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 净含量:称取单件定量包装产品的质量,准确至0.1g;在称量包装容器的质量,准确至0.1g,计算称量差。

5.2.2 蛋白质:按GB/T 5413.1检验,取样量10g。

5.2.3 脂肪:按GB/T 5413.3检验。

5.2.4 水分:按GB/T 5413.8检验。

5.2.5 灰分:按GB/T 5413.7检验。

5.3 卫生检验

5.3.1 铅:按GB/T 5009.12检验。

5.3.2 铜:按GB/T 5009.13检验。

5.3.3 酵母和霉菌:按GB/T 4789.15和GB/T 4789.18检验。

5.3.4 黄曲霉毒素 M₁:按GB/T 5009.24检验。

5.3.5 菌落总数:按GB/T 4789.2和GB/T 4789.18检验。

5.3.6 大肠菌群:按GB/T 4789.3和GB/T 4789.18检验。

5.3.7 致病菌:按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11和GB/T 4789.18检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

每批产品出厂前均应进行下列项目的检验:感官要求、净含量、水分、蛋白质、脂肪、细菌总数和大肠菌群。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准技术要求的全部项目,每年至少进行一次,有下列情况之一亦应进行:

- a 原辅材料、工艺、设备有较大变动时;
- b 新产品投产时、停产半年以上恢复生产时;
- c 质量监督机构提出要求时。

6.4 组批和抽样

6.4.1 组批

工艺条件、生产线、班次、品种规格相同、生产日期相同连续的产品为一批。

6.4.2 抽样

当产品进行型式检验时，感官按表5随机抽样检验。其他项目随机抽取1000g样品进行检验。

表 5

批量范围 (个)	样本数量 (个)	合格判定数 A_c	不合格判定数 R_e
<1200	5	0	1
1201~3500	8	1	2
>3501	13	2	3

6.5 判定

6.5.1 对于出厂检验和型式检验，在其规定检验项目均符合要求时，判该产品为合格品；有一项（或多项）不符合标准要求时，可自同一批产品中再次随机抽取两个样品进行该项目（或多项目）的复检，两个样品复检项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如果两个样品均不符合标准要求或有一个样品符合一个样品不符合标准要求时，则判该产品为不合格品。微生物指标检验不符合要求时，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 产品标签按GB 7718的规定标示。

7.1.2 产品的外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

所用包装材料应符合食品卫生要求。

7.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得同有毒、有害、有异味等可对产品发生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的仓库内；严禁露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放时必须要有垫板，与地面距离10厘米以上，与墙壁距离20厘米以上。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。