

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2804—2011

---

### 进出口乳及乳制品检验规程

General rules for the inspection of milk and milk products for import and export

2011-02-25 发布

2011-07-01 实施

---

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国广东出入境检验检疫局、中华人民共和国内蒙古出入境检验检疫局、中华人民共和国黑龙江出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：李小丽、蔡纯、李刚、孙国新、黄育芳、高东微、席静、郑瑜、苏庆、曹春梅。

# 进出口乳及乳制品检验规程

## 1 范围

本标准规定了进出口乳及乳制品的检验批组成、检验依据、现场监督检查、抽样、检验、判定规则、不合格的处置和复验。

本标准适用于进出口乳及乳制品的抽样、检验和合格评定。

## 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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验

GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则

GB 5420 干酪

GB 10765 婴儿配方食品

GB 10767 较大婴儿和幼儿配方食品

GB 11674 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 13102 炼乳

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 15091—1994 食品工业基本术语

GB 19301—2010 生乳

GB 19302 发酵乳

GB 19644 乳粉

GB 19645 巴氏杀菌乳

GB 19646 稀奶油、奶油和无水奶油

GB 25190 灭菌乳

GB 25191 调制乳

GB 25192 再制干酪

## 3 术语和定义

下列术语与定义适用于本文件。

### 3.1

**生乳 raw milk**

从符合国家有关要求的健康奶畜乳房中挤出的无任何成分改变的常乳。产犊后 7 d 的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

[GB 19301—2010,定义 3.1]

### 3.2

#### **乳制品 milk product**

以牛乳、羊乳等为主要原料加工制成的各种制品。

[GB/T 15091—1994,定义 3.6]

### 3.3

#### **批 lot**

汇集在一起的一定数量的某种乳或乳制品。

### 3.4

#### **批量 lot size**

批中产品的数量。

### 3.5

#### **样本量 sample size**

样本中产品的数量。

### 3.6

#### **抽样方案 sampling plan**

所使用的样本量和有关批接收准则的组合。

## 4 检验批的组成

### 4.1 进口

同一报检单中品种规格相同、生产厂家相同、标示生产日期和生产批次相同的产品为一检验批。

### 4.2 出口

同一报检单中品种规格相同、生产厂家相同、加工工艺相同、生产日期和生产批次相同的产品为一检验批。同一期间不同报检单中品种规格相同、生产厂家相同、加工工艺相同、生产日期和生产批次相同的产品也可作为一个检验批。

## 5 检验依据

### 5.1 进口

5.1.1 中国国家技术规范的强制性要求,包括国家现行有效的法律、法规、部门规章、食品安全国家标准以及具有强制执行力的规范性文件。

5.1.2 中国与输出国或地区政府签订的双边协议、议定书或备忘录。

5.1.3 进口尚无食品安全国家标准的乳及乳制品,依照国务院卫生行政部门出具的许可证明文件的要求进行检验或依照相关规定执行。

### 5.2 出口

5.2.1 进口国或地区的法律、法规及相关标准。

5.2.2 中国与输入国或地区政府签订的双边协议、议定书或备忘录。

5.2.3 严于进口国或地区规定的外贸信用证或出口合同列明的要求。

5.2.4 中国国家技术规范的强制性要求,包括国家现行的法律、法规、部门规章、食品安全国家标准以及具有强制执行力的规范性文件。

## 6 现场监督检查

- 6.1 检查产品的名称、包装、标记及号码、批次、数/质量等与报检资料是否相符。
- 6.2 检查装载工具及贮存货场是否符合卫生要求,有无同时存放有毒有害物品或其他易腐、易燃物品;产品是否按品种、批次整齐堆放。
- 6.3 检验检疫人员应做好现场监督检验记录,发现问题应及时取证并经货主或其代理人确认。

## 7 抽样

### 7.1 抽样要求

- 7.1.1 抽样环境应清洁、干燥。样品、抽样用具、样品容器等都不应受到环境污染。
- 7.1.2 抽样器具和样品容器应清洁、干燥、无异味,样品容器应密封性良好。
- 7.1.3 微生物检验用的样品应采用无菌技术抽样。抽样工器具消毒灭菌方式见表 1。

表 1 抽样工器具消毒灭菌方式

序号	消毒灭菌方式
A	暴露在 170 °C~175 °C 热空气中,不少于 2 h
B	暴露在 121 °C ±1 °C 蒸汽中,不少于 20 min
C	用 75%(体积分数)酒精擦拭并在酒精灯火焰上充分灼烧至干燥
D	用 75%(体积分数)的酒精浸泡

注 1: 可能的情况下,最好采用方法 A 和 B。采用这两者消毒后的器具,在使用前应在无菌条件下保存。

注 2: 方法 C、D 只是替代的方法,用这些方法消毒后的器具应立即使用。

- 7.1.4 微生物、理化和感官检验的样品同时抽取时,应先抽取微生物检验样品,再抽取其他样品。
- 7.1.5 在抽样过程中,应防止样品原有品质的改变。

### 7.2 抽样方案

#### 7.2.1 外包装、感官项目检验抽样方案

外包装、感官项目的检验抽样方案按表 2 进行。

表 2 外包装、感官检验抽样方案

批量 N	样本量 n	接受数 Ac	拒收数 Re
1~90	3	0	1
91~280	13	1	2
281~500	20	2	3
501~1 200	32	3	4
1 201~3 200	50	5	6
3 201~10 000	80	7	8
10 001~35 000	125	10	11
35 001~150 000	200	14	15
150 000 以上	315	21	22

## 7.2.2 理化项目的检验抽样方案

理化项目的检验抽样方案按 GB/T 5009.1 规定的抽样方案进行。

## 7.2.3 微生物项目的检验抽样方案

微生物项目的检验抽样方案按相应产品的安全标准及 GB 4789.1、GB 4789.18 的规定执行。

## 7.3 抽样方法

按规定数量从检验批中随机抽取规定的件数。对大包装产品,逐件开启并抽取代表性样品,抽取的样品应足够检验和留样用。

## 7.4 样品保存

7.4.1 样品储存的温度、湿度应符合相关产品的要求,防止样品受潮、霉变、虫蛀、腐败、变质等。

7.4.2 对保存的样品应造册登记,标明报检号、报检单位、样品名称、样品数量、存样时间等。

7.4.3 留样数量应满足复验和备查等需要。

7.4.4 凡经检验不合格的进出口乳及乳制品,应保留一定数量的代表性样品,或者由收用货单位保存,一般应保存到索赔案处理完毕为止,没有订明索赔期限的,一般样品保存期限为 1 年,特殊情况的,可适当延长保存期限。凡经检验合格的进出口乳及乳制品,应保留一定数量有代表性的样品,一般保存到合同规定的索赔有效期满为止;涉及进出口乳及乳制品理赔案件,样品应保存到结案为止;合同未规定索赔期的,一般样品应保存半年以上,以备核查或者复验。

7.4.5 不易长期保存的易腐易变乳及乳制品,应适当掌握样品的留存时间,一般样品保存期限不超过产品的保质截止日期。

## 8 检验

### 8.1 一般要求

根据产品特性以及安全质量控制的需要确定检验项目和检验频率。食品添加剂按 GB 2760 及 GB 14880 执行,农药残留按 GB 2763 及国家有关规定和公告执行,兽药残留按国家有关规定和公告执行。包装材料应符合相关标准的要求。

### 8.2 各产品的检验

#### 8.2.1 生乳

按 GB 19301 执行。

#### 8.2.2 巴氏杀菌乳

按 GB 19645 执行。

#### 8.2.3 灭菌乳

按 GB 25190 执行。

#### 8.2.4 调制乳

按 GB 25191 执行。

### 8.2.5 乳粉

按 GB 19644 执行。

### 8.2.6 乳清粉和乳清蛋白粉

按 GB 11674 执行。

### 8.2.7 发酵乳

按 GB 19302 执行。

### 8.2.8 干酪

按 GB 5420 执行。

### 8.2.9 再制干酪

按 GB 25192 执行。

### 8.2.10 稀奶油、奶油和无水奶油

按 GB 19646 执行。

### 8.2.11 炼乳

按 GB 13102 执行。

### 8.2.12 婴儿配方食品

按 GB 10765 执行。

### 8.2.13 较大婴儿和幼儿配方食品

按 GB 10767 执行。

### 8.2.14 其他乳制品

按相关规定执行。

## 9 判定规则

9.1 外包装、感官检验时,如果  $n$  个样品中不合格数  $d \leq A_c$ ,该批判定为合格;如果不合格数  $d \geq R_e$ ,该批判定为不合格(缺陷按件计算,每一件的缺陷只计一个最严重的缺陷)。

9.2 理化、卫生指标中任一项指标不符合要求时,该批产品判为不合格。

## 10 不合格的处置

### 10.1 不合格出口乳及乳制品的处置

10.1.1 不合格项目涉及安全、卫生、健康、环境保护的,不予出口。

10.1.2 不合格项目不涉及安全、卫生、健康、环境保护的,可以在检验检疫机构的监督下进行技术处

理,经重新检验合格后,允许出口;经技术处理后重新检验仍不合格的,不准出口。

## 10.2 不合格进口乳及乳制品的处置

10.2.1 不合格项目涉及安全、卫生、健康、环境保护的,应责令当事人在检验检疫机构监督下销毁或退货。

10.2.2 不合格项目不涉及安全、卫生、健康、环境保护的,可以在检验检疫机构的监督下进行技术处理,经重新检验合格后,允许销售、使用;不能进行技术处理或者经技术处理后,重新检验仍不合格的,应在检验检疫机构的监督下作销毁或退货处理。

## 11 复验

按《进出口商品复验办法》执行。

---