

Q/XKM

云南省食品安全企业标准

Q/KM 0001 S —2013

干酪素（酪蛋白）

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号：530489 S - 2013
备案有效期：叁年
备案起止日期：2013年5月31日至2016年5月30日
版本保留方式：公开

2013 - 05 - 19 发布

2013 - 05 - 31 实施

香格里拉县康美乳业开发有限责任公司
发布

前 言

我厂生产的干酪素(酪蛋白)是以曲拉、鲜奶为原料,用盐酸、乳酸或凝乳酶使所含酪蛋白凝固,然后将凝块过滤,洗涤,脱水,粉碎,干燥而制成。依据《中华人民共和国标准法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为组织生产,检验,贸易,仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 5420-2010《食品安全国家标准 干酪》制定,其余指标根据《乳制品生产许可证审查细则(2010版)》及产品实际制定。

本标准由香格里拉县康美乳业开发有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人:敏志清、和晓琼。

干酪素（酪蛋白）

1 范围

本标准规定了干酪素（酪蛋白）的术语定义、技术要求、检验规则、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜奶脱脂或曲拉溶解，用盐酸、乳酸或凝乳酶使所含酪蛋白凝固，然后将凝块过滤，洗涤，脱水，粉碎、干燥制成的干酪素（酪蛋白）。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5413.5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
- GB 5413.34 食品安全国家标准 乳和乳制品酸度的测定
- GB 5413.37 食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素M₁的测定
- GB/T 5750.4 生活饮用水及其水源水PH值的标准检测方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品生产企业良好生产规范
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB/T 22235 液体黏度的测定
- GB/T 22388 原料乳及乳制品中三聚氰胺检测方法
- 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》

3 术语定义

干酪素：以鲜奶脱脂或曲拉溶解，用盐酸、乳酸或凝乳酶使所含酪蛋白凝固，然后将凝块过滤，洗涤，脱水，干燥而制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜奶：应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 奶渣：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	色泽正常，呈乳白色或浅黄色。	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，打开样品包装先闻气味，然后用温开水漱口，再品尝样品的滋味。
组织状态	组织细腻，质地均匀，呈颗粒状或粉状。	
滋味及气味	具有该产品特有的滋味及奶香味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，%	≤ 12.00	GB 5009.3
灰分，%	≤ 2.00	GB 5009.4
酸度° T	≤ 50.00	GB 5413.34
脂肪，%	≤ 1.50	GB 5009.6
蛋白质（以干基计），%	≥ 94.00	GB 5009.5
乳糖，%	≤ 1.00	GB 5413.5
黏度 mpa.s	700~2000	GB/T 22235
pH 值	4.2~4.6	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.17

表2 (续)

项 目	指 标	检验方法
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
三聚氰胺, mg/kg	≤ 2.0	GB/T 22388
黄曲霉素 M ₁ , μg/kg	≤ 0.5	GB 5413.37

注: 铅、总砷、总汞、铬以生乳计。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
酵母 ≤	50				GB 4789.15
霉菌 ≤	50				

^a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

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规定的方法测定。

4.6 添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一配比、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为批。

5.2 抽样

从抽样基数不少于200个最小包装, 随机抽取20个样品, 不少于3kg。分成两份, 一份检验, 一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须由本厂质量检测部门检验合格出具产品检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、水分、灰分、蛋白质、脂肪、三聚氰胺、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本规定的全部项目。有下列情形之一时，应进行型式检验。

- a) 主要原料或生产工艺有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有一项不合格项，允许加倍抽取复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售标签应符合 GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品应避免日晒雨淋，运输过程应注意防震，严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混贮，堆放应距离墙壁20cm以上、离地面10cm以上，产品的贮存温度为2℃-6℃。

7 保质期

在符合本标准的贮存条件下，保质期为12个月。