

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0059 S- 2023 号

Q/LHS

辽宁辉山乳业集团有限公司企业标准

Q/LHS 0015S-2023

脱脂牛奶

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2023-02-07 发布

2023-03-08 实施

辽宁辉山乳业集团有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 GB 19645《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《卫生部等 5 部委 2011 第 10 号公告》制定；其中黄曲霉毒素 M₁严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁辉山乳业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈娜、王涛、杜娟、艾志松。

本标准适用于本公司所属以下生产企业：

1. 生产企业：辽宁辉山乳业集团（沈阳）有限公司

生产地址：沈阳市沈北新区虎石台北大街120号

2. 生产企业：辽宁辉山乳业集团（锦州）有限公司

生产地址：锦州七里河经济开发区辉山路1号

3. 生产企业：辽宁辉山乳业集团（抚顺）有限公司

生产地址：抚顺县救兵辉山产业园区王木北大街1号

4. 生产企业：辉山乳业（锦州）销售有限公司

生产地址：辽宁省锦州市锦州七里河经济开发区辉山路1号

本标准系首次发布。

脱脂牛奶

1 范围

本标准规定了脱脂牛奶的要求、检验规则、包装、运输和贮存等。

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 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 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

3 术语和定义

3.1 脱脂牛奶

以生牛乳为原料，经脱脂、均质或不均质、巴氏杀菌等工艺而制成的以奶槽车为容器、运输的液体产品。

4 要求

4.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

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	呈乳白色或微黄色。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋、气味	具有乳固有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

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
蛋白质/（g/100g）	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤ 0.5	GB 5009.6
非脂乳固体/（g/100g）	≥ 8.1	GB 5413.39
酸度/（° T）	12~18	GB 5009.239

4.4 污染物限量：应符合 GB 2762 对巴氏杀菌乳类的规定。

4.5 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/mL表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按GB4789.1和GB4789.18执行。					

4.6 真菌毒素指标

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素指标

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素M ₁ / (μg/kg) ≤	0.4	GB 5009.24

4.7 生产加工过程

应符合GB 12693《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》及GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

同一班次、同一批投料、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一个批次。从每一批次中随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成2份，一份用于检验，一份用于留样。

5.2 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格的产品方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，特殊需求根据实际情况进行检测，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 包装、运输、贮存

6.1 包装

产品采用食品级奶槽车为容器承装，应用签封密闭储存。

6.2 运输

产品应冷链（0-6℃）运输。运输车辆应清洁卫生，避免日晒、淋水、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.3 贮存

6.3.1 产品应在2-6℃的场所贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

6.3.2 在上述贮存规定的条件下，产品保质期48小时。

