

Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0077S—2023
代替 Q/SEYY 0077S—2020

牛初乳粉固体饮料

2023 – 10 – 08 发布

2023 – 11 – 08 实施

上海儿童营养中心（海南）有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/SEYY 0077S—2020《牛初乳粉(固体饮料)》。

本标准与 Q/SEYY 0077S—2020 相比，主要变化如下：

——采用了最新版的相关标准；

——删除了金黄色葡萄球指标。

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司提出。

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司起草。

本标准主要起草人：邢哥、裴韵华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SEYY 0077S—2020。

牛初乳粉固体饮料

1 范围

本标准规定了牛初乳粉固体饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以牛初乳粉、低聚果糖、葡萄糖为主要原料，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、包装等工艺制成的牛初乳粉固体饮料的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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/T 5009.194 保健食品中免疫球蛋白 IgG 的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- RHB 602 牛初乳粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》（2020版 二部）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 牛初乳粉：应符合 RHB 602 的规定。
- 3.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 或《中华人民共和国药典》（2020 版 二部）（葡萄糖或无水葡萄糖）的规定。

3.2 投料要求

本品添加牛初乳粉≥1.0g/袋（免疫球蛋白IgG不低于0.25g，蛋白质不低于0.7g）。

3.3 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	米黄色至浅黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
冲调性	冲调后成均匀乳浊液，允许有少许沉淀	
滋味与气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭	
状 态	粉末状和颗粒状，无结块，无正常视力可见外来异物	

3.4 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，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
免疫球蛋白 IgG，g/100g	≥ 10.0	GB/T 5009.194
蛋白质，g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

3.6 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 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料采购严格执行食品安全标准，每批原料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

5.2 组批

以相同原料、同一生产线及同一工艺生产，最终经同一总混机混合出来的物料为一组批。

5.3 抽样

每批产品按包装件数的 1‰随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、免疫球蛋白 IgG、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 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

产品采用符合 GB/T 28118 的食品包装用塑料与铝箔复合袋包装;中包装用纸盒包装;包装应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。规格:1.5g/袋,包装规格:10 袋/盒、15 袋/盒、30 袋/盒;或根据市场需求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒,防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异味污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为 24 个月。
