

Q/HXR

海南省食品安全企业标准

Q/HXR 0007S—2025
代替 Q/HXR 0007S—2022

甜奶酱（炼奶酱、甜浓奶）

2025-07-25 发布

2025-08-25 实施

海南熊猫乳品有限公司 发布



前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1-2020《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/HXR 0007S—2025《甜奶酱（炼奶酱、甜浓奶）》。

本标准与Q/HXR 0007S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——增加生姜或红枣等原料。

本标准由海南熊猫乳品有限公司提出。

本标准由海南熊猫乳品有限公司起草。

本标准同时适用于山东熊猫乳品有限公司（地址：山东省济南市济阳县济北开发区正安北路15号）、熊猫乳品集团股份有限公司（地址：苍南县灵溪镇建兴东路650-668号）。

本标准起草人：蔡丹、古尔升、张继雄、杨晓军、吕新峰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HXR 0007S—2020、Q/HXR 0007S—2022。

甜奶酱（炼奶酱、甜浓奶）

1 范围

本标准规定了甜奶酱（炼奶酱、甜浓奶）的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于第3章规定的甜奶酱（炼奶酱、甜浓奶）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/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
 GB 5009.8 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 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5835 干制红枣
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 GB 15680 棕榈油
 GB 19301 食品安全国家标准 生乳
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 20885 葡萄糖浆
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 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
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜儿胶
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 30383 生姜
 QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
 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》
 国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

3.1 甜奶酱(甜浓奶)

以食糖、水、乳粉或(和)生乳、乳清粉、食用植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆、食用玉米淀粉、生姜或红枣为主辅料,添加或不添加食品添加剂(单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、碳酸钙、黄原胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、卡拉胶、海藻酸钠、瓜儿胶、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、乳糖、食品用香精),经混合、均质、杀菌、闪蒸等生产工艺制成的半固态的粘稠状调味料。

3.2 食品配料用炼奶酱

以食糖、水、乳粉或（和）生乳、乳清粉、食用植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆、食用玉米淀粉、生姜或红枣为主辅料，添加或不添加食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、碳酸钙、黄原胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、卡拉胶、海藻酸钠、瓜儿胶、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、乳糖、食品用香精），经混合、均质、杀菌、闪蒸等生产工艺制成的食品工业配料用的半固态的粘稠状调味料。

3.3 焦糖炼奶酱

以食糖、水、乳粉或（和）生乳、食用植物油为主要原料，添加食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、卡拉胶、食品用香精），经混合、杀菌、蒸发等生产工艺制成的半固态的粘稠状调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB/T 317 和（或）GB 13104 的要求。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.4 生乳：应符合 GB 19301 的要求。
- 4.1.5 乳清粉：应符合 GB 11674 的要求。
- 4.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
- 4.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 和（或）GB 15680 的要求。
- 4.1.8 葡萄糖浆：应符合 GB 20885 的要求。
- 4.1.9 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的要求。
- 4.1.10 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.11 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.12 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.1.13 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的要求。
- 4.1.14 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.15 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.16 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.17 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.18 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.19 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的要求。
- 4.1.20 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.21 乳糖：应符合 GB 25595 的要求。
- 4.1.22 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.23 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.24 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 的要求。
- 4.1.25 瓜儿胶：应符合 GB 28403 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验要求
	甜奶酱（甜浓奶）	食品配料用炼奶酱	焦糖炼奶酱	
色 泽	呈均匀一致的浅乳白色或乳黄色，有光泽	呈均匀一致的浅乳白色或乳黄色，有光泽	呈均匀一致的浅褐色或棕褐色，有光泽	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、组织状态和杯底部：闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
性 状	组织细腻，质地均匀，无明显油脂析出、分层现象	组织细腻，质地均匀，无明显油脂析出、分层现象	柔软适度，呈粘稠软膏均匀酱体，无明显油脂析出现象	
滋味与气味	具有乳和辅料应有的滋味和气味，甜味纯正。无其它不良气味	具有乳应有的滋味和气味，甜味纯正。无酸败、哈喇味	具有乳应有的滋味和气味，甜味纯正。不得有焦糊和酸败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			

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	
	甜奶酱 (甜浓奶)	食品配料用炼 奶酱	焦糖炼奶酱		
水分，g/100g	≤	35.0	35.0	30.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
蔗糖，g/100g	≤	50.0	49.0	48.0	GB 5009.8
脂肪，g/100g	≥	8.0	8.0	4.0	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥	2.5	3.5	4.0	GB 5009.5
酸度（°T）	≤	48.0			GB 5009.239
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9			GB 5009.12
锡*（以Sn计），mg/kg	≤	250			GB 5009.16
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤	0.5			GB 5009.24
*仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。					

4.4 微生物指标

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 ≤	5000				GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g ≤	10				GB 4789.3 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

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	
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 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规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样方法和抽样数量

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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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。

7.3 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，产品合格方能出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、蛋白质、脂肪、水分、蔗糖、酸度、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 14251的要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求,塑料桶应符合GB 4806.7的要求,复合膜、袋应分别符合GB/T 10004、GB/T 28118或QB/T 1871的规定。产品外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒、雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有污染或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。码垛时与四周墙壁间隔20cm以上,离地面10cm以上,码垛高度不得使包装箱变形。成品库内不得存放有毒、有害、有污染或影响产品质量的物品。

9 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,镀锡薄钢板包装产品保质期为小于15个月;塑料桶包装产品保质期为6个月;复合膜、袋大包装产品保质期为小于或等于9个月。