

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	水牛纯牛奶	标准主要起草人	郭海明、苏宗洁
------	-------	---------	---------

## 工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)

本公司是进行乳制品加工的企业, 根据消费者对食品原料安全健康的要求, 本公司适应市场需要研制开发了以下产品:

水牛纯牛奶: 以生水牛乳(指杂交的摩拉水牛、尼里拉菲水牛、广西本地水牛所产的牛乳)和生黄牛乳(指广西本地黄牛、荷斯坦牛、娟姗牛所产的牛乳)的比例搭配为原料, 全脂或部分脱脂, 经处理、调配、均质、超高温灭菌等主要工艺加工制成的液体产品。

水牛纯牛奶经过一段时间的试生产, 经部分消费者食用, 普遍反映口感风味好。经查询检索, 目前未见有本产品适用的国家标准或者地方标准。为保障公众身体健康, 确保食品安全, 根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定, 特制定本企业标准作为生产指导的依据, 并作为监测检验本企业水牛纯牛奶产品安全性的规范性文件。

我公司在制定标准过程中, 进行了详实的调研, 反复试验、验证后, 确定产品生产工艺, 查阅大量相关文献资料、引用标准, 起草制定本标准。

### (一) 调研

1. 配料: 生水牛乳、生黄牛乳(指荷斯坦牛乳、娟姗牛乳)

2. 工艺:

以生水牛乳(指杂交的摩拉水牛、尼里拉菲水牛、广西本地水牛所产的牛乳)和生黄牛乳(指广西本地黄牛、荷斯坦牛、娟姗牛所产的牛乳)的比例搭配为原料, 全脂或部分脱脂, 经处理、调配、均质、超高温灭菌等主要工艺加工制成的液体产品。技术合理, 安全可靠, 能够确保产品质量安全。

3. 依法生产: 我公司遵守食品安全法律法规, 各项证照齐全, 依法生产意识强。在产品生产过程中, 不添加任何有害健康的违禁原辅料, 按照《中华人民共和国食品安全法》第三十四条的规定, 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品: (一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品, 或者用回收食品作为原料生产的食品; (三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂; (四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品。按照《中华人民共和国食品安全法》第三十八条的规定, 生产经营的食品中不得添加药品。按照《中华人民共和国食品安全法》第五十条的规定, 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品, 应当查验供货者的许可证和产品合格证明; 对无法提供合格证明的食品原料, 应当按照食品安全标准进行检验; 不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

4. 生产条件: 本企业依法注册成立, 在生产场地、生产设备设施和技术人员条件方面, 完全能够保障水牛纯牛奶的生产需要。

### (二) 试验与验证

1. 终产品主要技术参数的确定: 依据《中华人民共和国标准化法》和相关法律、法规规定, 食品安全指标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》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定, 其他指标根据产品实测值制定。其中铅的限量指标严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。经过多方调查和查阅相关资料,

结合我厂的实践验证，并经具有检验资质的食品检验机构检验，确定了主要技术参数。其中，对产品的技术要求、生产加工过程卫生、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输做出了明确规定。

## 2. 主要技术指标说明：

(1) 原料的要求：本标准中涉及的主要原料应符合以下规定：

生水牛乳应符合DBS 45/011的规定。

生黄牛乳应符合GB 19301的规定。

原料采购、入库时应检验外观、查验供方资质材料（营业执照、检验合格证明、生产许可证）。

(2) 感官要求：本标准中感官指标真实反映终产品的特点。

(3) 理化指标：本标准中制定的相关指标是为了在生产中对产品进行质量控制，食品安全指标依照 GB 2761、GB2762、GB2763 制定。其他指标根据产品实测值制定。

(4) 净含量：对产品质量进行量化要求，保证产品性状符合食品安全企业标准要求。净含量按照国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》制定。

3. 检验方法：蛋白质：按GB 5009.5规定的方法进行测定。脂肪：按GB 5009.6规定的方法进行测定。非脂乳固体：按GB 5413.39规定的方法进行测定。酸度：按GB 5009.239规定的方法进行测定。

污染物：按 GB 2762 规定的方法检验。真菌毒素：按 GB 2761 规定的方法检验。微生物要求：按 GB 4789.26 规定的方法检验。净含量按 JJF 1070 规定执行方法测定。

4. 验证：根据对市场需求的调研情况，按照本标准进行了试产和检测，验证了本标准能够指导和监控本产品的生产。

## （三）起草

在编写标准过程中，成立了企业标准编写小组，由法人代表任组长，技术人员参加。本企业标准主要起草人。在经过充分的调研、试验和验证后，主要起草人会同有关生产技术人员以及业内专业人员检索了相关资料，对草案进行了分析讨论，认为能够保证产品食品安全的要求，决定制定本标准。

1. 内容要求：本企业标准实现内容详实、文本规范的要求。标准内容包括食品原料、生产工艺以及与食品安全相关的指标、限量、技术要求，符合《食品安全企业标准备案办法》第六条的规定，不与相关食品安全国家标准和地方标准相抵触。在文本规范方面，本企业标准的编写完全按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编制。

## 2. 标准规范性引用的文件

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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

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 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 食品中总汞及无机汞的测定  
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 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 乳制品良好生产规范  
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  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则《定量包装商品计量监督管理办法》

标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据,可以另附页说明)

见附件 1《各项技术内容及依据》

#### 与有关法律、法规和强制性标准的关系

我国有关乳及乳制品的卫生标准、食品理化、微生物检验方法、卫生规范等均作为本标准的规范性引用文件。其中铬按 $\leq 0.2\text{mg/kg}$  限量执行,严于 GB 2762 中乳及乳制品 灭菌乳类铬的限量指标,GB 2762 中 $\leq 0.3\text{mg/kg}$  限量要求。

#### 本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因

无低于国家(行业、地方)推荐性标准内容



## 附件 1:

## 各项技术内容及依据

项目	标准要求		引用标准			
			标准/文件	标准/文件要求对比		
感官要求	1. 色泽: 呈乳白色或微黄色 2. 滋味和气味: 具有乳固有的香味, 无异味。 3. 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。					
理化指标	脂肪 g/100g,	全脂灭菌乳	部分脱脂灭菌乳	GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》	3.1	
		$\geq 3.3$	2.0-2.9			
	蛋白 g/100g, $\geq$	3.8				2.9
	非脂乳固体 $\geq$	8.5				8.1
	酸度	12-18			12-18	
污染物限量	总砷 mg/100kg, $\leq$	0.1		按 GB 2762 限量执行	0.1	
	铅 mg/100kg, $\leq$	0.02			0.02	
	总汞 mg/100kg, $\leq$	0.01			0.01	
	铬 mg/100kg, $\leq$	0.2			0.3	
微生物要求	商业无菌		GB/T 4789.26	/		
真菌毒素限量	黄曲霉毒素 M1 $\mu\text{g}/\text{kg}, \leq$	0.5		GB 2761	0.5	
净含量	按照国家质检总局 (2005) 75 号令规定执行					
标签	符合 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则					

