

中华人民共和国农业行业标准

NY 5141—2002

无公害食品 灭菌乳

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 灭菌乳

NY 5141—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

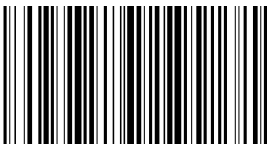
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 11 千字
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷
印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14624 定价 8.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



NY 5141-2002

前 言

本标准中的“4 要求”和“7.1 标签”是强制性条文；其他条文是推荐性条文。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心（上海）。

本标准主要起草人：郭本恒、钱莉、刘霄玲、张春林、谢可杰、殷成文、骆志刚、张传毅。

无公害食品 灭菌乳

1 范围

本标准规定了灭菌乳的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存要求。本标准适用于以生鲜牛(羊)乳为原料,不添加或添加辅料,经过灭菌制成的液体产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.26 食品微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.24 食品中黄曲霉毒素 M₁ 和 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5409 牛乳的检验方法
- GB/T 5413.1 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定
- GB/T 5413.30 乳与乳粉 杂质度的测定
- GB/T 5413.32 乳粉 硝酸盐、亚硝酸盐的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- GB/T 17331 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY 5045 无公害食品 生鲜牛乳

3 产品分类

3.1 无公害灭菌纯牛(羊)乳

以生鲜牛(羊)乳为原料,不添加任何辅料,经超高温瞬时或高压灭菌,无菌灌装或高压灭菌制成的产品。

3.2 无公害灭菌调味乳

以生鲜牛(羊)乳为主料,添加规定的辅料,经超高温瞬时或高压灭菌,无菌灌装或高压灭菌制成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料:应符合 NY 5045 标准及相关标准的规定。

4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂

应选用 GB 2760 和 GB 14880 中允许使用的品种,并应符合相应的国家标准或行业标准的规定;不得添加防腐剂。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	灭菌纯牛(羊)乳	灭菌调味乳
色泽	呈均匀一致的乳白色,或微黄色	呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽
滋味和气味	具有牛乳或羊乳固有滋味和气味,无异味	具有调味乳应有的滋味和气味
组织状态	均匀的液体,无凝块,无粘稠现象,允许有少量沉淀	

4.3 理化要求

4.3.1 净含量

单件定量包装商品的净含量负偏差不得超过表 2 的规定;同批产品的平均净含量不得低于标准标明的净含量。

表 2

净含量/mL	负偏差允许值	
	相对偏差/(%)	绝对偏差/(mL)
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—

4.3.2 脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度和杂质度

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	灭菌纯牛(羊)乳			灭菌调味乳		
	全 脂	部分脱脂	脱 脂	全 脂	部分脱脂	脱 脂
脂肪/(%)	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
蛋白质/(%)	≥2.9			≥2.3		
非脂乳固体/(%)	≥8.1			≥6.5		
酸度/(°T)	≤18.0			—		
杂质度/(mg/kg)	≤2			—		

4.4 卫生要求

应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	灭菌纯牛(羊)乳	灭菌调味乳
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.01	
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.2	

表 4(续)

项 目	灭菌纯牛(羊)乳	灭菌调味乳
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		≤0.05
铬(以 Cr ⁶⁺ 计)/(mg/kg)		≤0.3
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)/(mg/kg)		≤8.0
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)		≤0.2
黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg)		≤0.2
六六六/(mg/kg)		≤0.01
滴滴涕/(mg/kg)		≤0.02
甲胺磷/(mg/kg)		≤0.01
倍硫磷/(mg/kg)		≤0.05
久效磷/(mg/kg)		≤0.002
甲拌磷/(mg/kg)		≤0.05
杀扑磷/(mg/kg)		≤0.001
抗生素		阴性
注: 农药、兽药禁用限用,按国家有关规定执行。		

4.5 微生物要求

应符合商业无菌的要求。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织状态:取适量试样于 50mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味: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。

5.2 理化检验

5.2.1 净含量:按 JJF 1070 测定。

5.2.2 蛋白质:按 GB/T 5413.1 检验,取样量为 10 g。

5.2.3 脂肪:按 GB/T 5409 检验。

5.2.4 非脂乳固体:按 GB/T 5409 检验。

5.2.5 酸度:按 GB/T 5409 检验。

5.2.6 杂质度:按 GB/T 5413.30 检验。

5.3 卫生检验

5.3.1 汞:按 GB/T 5009.17 检验。

5.3.2 砷:按 GB/T 5009.11 检验。

5.3.3 铅:按 GB/T 5009.12 检验。

5.3.4 铬:按 GB/T 14962 检验。

5.3.5 硝酸盐、亚硝酸盐:按 GB/T 5413.32 检验。

5.3.6 黄曲霉毒素 M₁:按 GB/T 5009.24 检验。

5.3.7 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 检验。

5.3.8 倍硫磷、久效磷、杀扑磷、甲拌磷、甲胺磷:按 GB/T 17331 检验。

5.3.9 抗生素:按 GB/T 5409 检验。

NY 5141—2002

5.4 微生物检验

微生物检验按 GB 4789.26 进行。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一班次,同一生产线的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

6.2 型式检验

型式检验是对本标准规定的全部要求进行检验,有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响生产质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 交收检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行例行检验的要求时。

6.3 交收检验

产品应经生产企业按本标准检验合格,签发合格证后方可出厂。

6.4 判定规则

6.4.1 一项指标试验不合格,则该批产品判为不合格。

6.4.2 对检验结果有争议时,应对留存样进行复检,或在同批产品中重新加倍抽样,对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

6.4.3 感官、净含量及微生物要求不得复检。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 产品标签按 GB 7718 的规定标示,还应标明产品的种类(按本标准第 3 章)和蛋白质、脂肪、非脂乳固体的含量。

7.1.2 外包装箱标志应符合 GB 191 的规定。

7.1.3 推荐标注内容

在产品标签上标明杀菌方式(按本标准第 5 章)。产品名称也可以标为“×××奶”。

7.2 包装

所有包装材料应符合食品卫生要求。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味,或对产品产生不良影响的物品同处贮存。

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14624

定价: 6.00 元



NY 5141-2002

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com