

# 有机乳糖内控标准

## 1 原料要求

1.1 乳清：由符合 GB 19301 要求的生乳为原料生产乳制品而得到的乳清。

1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

## 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   | 呈均匀一致的白色或浅黄色。 | 取适量试样于白色浅盘中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，并嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味。 |
| 滋味、气味 | 微甜无异味。        |  |
| 组织状态  | 晶体或粉状晶体。      |  |

## 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                      |
|---------------------------|------|---------------------------|
| 乳糖（以干基计）/ (g/100g) $\geq$ | 99.0 | (100-水分-灰分) / (100-水分) 计算 |
| 水分/ (g/100g) $\leq$       | 6.0  | GB 5009.3 卡尔·费休法          |
| 灰分/ (g/100g) $\leq$       | 0.3  | GB 5009.4                 |
| 杂质度/(mg/kg) $\leq$        | 8    | GB 5413.30                |

## 4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目  | 指 标                  | 检验方法        |
|--|----------------------|-------------|
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$                   | 0.15                 | GB 5009.12  |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$                  | 0.5                  | GB 5009.11  |
| 铬(以 Cr 计)/(mg/kg) $\leq$                   | 2.0                  | GB 5009.123 |
| 无机砷/ (mg/kg) $\leq$                        | 0.02                 | GB 5009.11  |
| 硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）/ (mg/kg) $\leq$ | 50                   | GB 5009.33  |
| 亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）(mg/kg) $\leq$  | 1.5                  |             |
| 其他污染物指标                                    | 应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。 |             |

## 5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

### 4 真菌毒素限量

| 项 目                            | 指 标   | 检验方法       |
|--------------------------------|-------|------------|
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> / (μg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.24 |

## 6 微生物限量

应符合表 6 的规定。

表 6 微生物限量

| 项 目              | 指 标      | 检测方法                         |
|------------------|----------|------------------------------|
| 菌落总数/ (CFU/g)    | ≤ 1000   | GB 4789.2                    |
| 大肠菌群/ (CFU/g)    | < 10     | GB 4789.3 平板计数法              |
| 霉菌和酵母/ (CFU/g)   | ≤ 50     | GB 4789.15                   |
| 金黄色葡萄球菌/ (CFU/g) | < 10     | GB 4789.10 平板计数法或 Q/HWRJ 014 |
| 沙门氏菌             | 不得检出/25g | GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015       |

## 7 其他要求

7.1 农药残留指标应符合GB 2763规定。

7.2 兽药残留指标应符合GB 31650规定。

7.3 有机原料的产品包装上应标示有机产品认证标志, 具体标注办法按GB/T 19630 《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》规定执行。

7.4 其他要求: 应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

## 8 检验规则

### 8.1 供应商出厂检验

应逐批检验, 并出具检验报告单, 报告单至少包括乳糖、水分、灰分、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母指标。集团首批供货需提供第三方全项检验报告单, 全项检验为本标准规定的全部项目。进口产品还需提供中华人民共和国出入境检验检疫局出具的入境货物检验检疫证明。进口乳制品应符合《进出口乳品检验检疫监督管理办法》规定。

### 8.2 型式检验

供应商每年需提供第三方型式检验报告, 报告应包括本标准规定的全部检验项目。

### 8.3 判定规则

检验结果符合本标准时, 判定为合格产品, 检验结果如不符合本标准要求时, 可在同一

批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

## 9 标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 及国家有关规定。

### 9.2 包装

包装采用符合食品安全国家标准要求的牛皮纸、大白袋双层包装(使用时便于脱外包装)，包装规格为 20kg 或 25kg。

### 9.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。