

备案编号：322411S-2020

备案日期：2020-09-01



Q/NJDW

南京大旺食品有限公司企业标准

Q/NJDW 0003S-2020

代替 Q/NJDW 0003S-2017

《凝固态调制乳制品系列（法式布蕾）》

2020-07-31 发布

2020-09-02 实施

南京大旺食品有限公司发布

前言

本标准代替 Q/NJDW 0003S-2017(备案号 321397S-2017)《凝固态调制乳制品系列（法式布蕾）》。

本标准中铬（以 Cr 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调制乳”[铬（以 Cr 计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$]的限量要求。

本标准与 Q/NJDW 0003S-2017(备案号 321397S-2017)相比，无变化，仅延续。

本标准的编写贯彻 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准参照 GB 25191《食品安全国家标准 调制乳》，贯彻执行了 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的有关规定。

本标准适用以下工厂：

名称：南京大旺食品有限公司，地址：南京江宁经济技术开发区董村路 112 号。

名称：南京森旺乳业有限公司，地址：南京市江宁区禄口街道苍穹路 1 号。

本标准由南京大旺食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：毛定奇、邢宇浩。

本标准于 2014 年 09 月 01 日首次发布，于 2015 年 02 月 16 日第一次修订，于 2016 年 08 月 16 日第二次修订，于 2017 年 05 月 28 日第三次修订，于 2017 年 08 月 11 日第四次修订，于 2020 年 07 月 31 日第五次修订。

凝固态调制乳制品系列（法式布蕾）

1 范围

本标准规定了凝固态调制乳制品系列（法式布蕾）的分类、要求与试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以不低于 80%的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料，适量添加水、白砂糖、黄油、氢化椰子油、精炼椰子油、麦芽糊精、食用盐、双乙酰酒石酸单双甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、卡拉胶、琼脂、明胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、瓜尔胶、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、抗坏血酸钠（抗氧化剂）、β-胡萝卜素（着色剂）、六偏磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、琥珀酸单甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、柠檬酸钾、食品用香精，选择性添加稀奶油、咖啡浓缩液、可可液块、可可粉、椰子粉、焦糖浆、加糖冰蛋黄（蛋黄液、白砂糖）、蔗糖脂肪酸酯，按调制乳工艺经调理、杀菌、均质、冷却、充填、冷却、包装而制成的凝固态调制乳制品系列（法式布蕾）（以下简称产品）。

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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

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 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
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 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20705 可可液块及可可饼块
GB/T 20706 可可粉
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
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 瓜尔胶
GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 230 椰子油
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
卫生部公告 2011年第8号 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯
卫生部公告 2011年第19号 食品添加剂 琥珀酸单甘油酯

3 分类

产品按使用原辅料不同分为：凝固态调制乳制品系列（鸡蛋焦糖味法式布蕾）、凝固态调制乳制品系列（炼乳味法式布蕾）、凝固态调制乳制品系列（奶香椰子味法式布蕾）、凝固态调制乳制品系列（浓醇巧克力味法式布蕾）。

4 要求与试验方法

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.2 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.5 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 4.1.6 精炼椰子油应符合 GB 2716 及 NY/T 230 的规定。
- 4.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 4.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 4.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.16 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 4.1.17 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.18 生乳应符合 GB 19301 的规定。
- 4.1.19 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.20 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.21 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.23 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 4.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.26 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 4.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.28 氢化椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 4.1.29 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.30 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.31 咖啡浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.32 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 4.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 4.1.35 丙二醇脂肪酸酯应符合卫生部公告 2011 年第 8 号的规定。
 4.1.36 琥珀酸单甘油酯应符合卫生部公告 2011 年第 19 号的规定。
 4.1.37 焦糖浆应符合附录 A 的规定。
 4.1.38 加糖冰蛋黄应符合附录 B 的规定。

4.2 感官指标和试验方法

产品的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	试 验 方 法
色泽	色泽均匀，具该品种应有的色泽。	目视、 鼻嗅、 口尝。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	呈凝胶状固体，质地有弹性。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

4.3 理化指标及试验方法

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试 验 方 法
蛋白质(g/100g) \geq	2.3	GB 5009.5
脂肪(g/100g) \geq	2.5	GB 5009.6
铅(以 Pb 计)(mg/kg) \leq	0.05	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)(mg/kg) \leq	0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计)(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)(mg/kg) \leq	0.2	GB 5009.123
黄曲霉毒素 M ₁ (μ g/kg) \leq	0.5	GB 5009.24
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	

4.4 微生物指标及试验方法

产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g	-	GB 4789.10 第一法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	-	GB 4789.4

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4.5 净含量

产品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 [2005]第 75 号令的规定，试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12693 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分为：出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验合格后附合格证并在外包装上标有“合格（品）”后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为本标准规定的除 4.1 外要求的全部项目。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 正常生产半年或停产三个月以上恢复生产时；

- b) 原料来源及生产条件发生较大改变, 可能影响产品质量时;
- c) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准规定的除 4.1 外要求的全部项目。

5.4 组批与抽样

以同一原料、生产线、班次、品种规格生产的包装完好的产品为一批, 每批随机抽取 20 个最小包装单位。

5.5 判定

检验结果中微生物指标不合格不得复检, 其余指标若有不合格项, 可在同批产品中加倍抽样, 对不合格项进行复检, 复检结果若仍有不合格项, 则判该批产品或该次型式检验结论为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装标志如下: 产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、质(重)量、数量及符合 GB/T 191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

产品包装材料杯、膜应分别符合 GB 18006.1、GB/T 28118 的规定, 外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生, 运输过程中不得与有毒有害有异味的物品混运, 车内温度应控制在 2°C ~ 8°C , 搬动时应轻拿轻放, 避免剧烈震动, 严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在冷库或冰箱, 保存温度 2°C ~ 8°C , 不得与有毒有害、异味的物品混贮。

7 保质期

在本标准规定的贮运条件下, 自生产之日起: 凝固态调制乳制品系列(法式布蕾)保质期为 90 天。

附录 A
(规范性附录)
焦糖浆质量要求

A.1 原料及工艺

焦糖浆以白砂糖为主要原料，经混合、加热、冷却、杀菌工艺，而制得的焦糖浆。

A.2 质量要求

A.2.1 产品的感官指标应符合表 A.1 的规定。

A.1 感官指标

项 目	指 标
色泽	黑褐色粘稠液体。
滋味、气味	具有糖浆特有的香气和滋味，无异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

A.2.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 的规定。

A.2 理化指标

项 目	指 标
固形物(质量分数) (%)	70~80
pH 值	1.8~6.0
二氧化硫残留量 (SO ₂) (g/kg) ≤	0.05
总砷 (以 As 计) (mg/kg) ≤	0.5
铅 (以 Pb 计) (mg/kg) ≤	0.5
铜 (以 Cu 计) (mg/kg) ≤	5.0

A.2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g) ≤	500
大肠菌群 (MPN/g) ≤	0.3

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	不得检出
------------------------	------

附录 B

（规范性附录）

加糖冰蛋黄质量要求

B.1 原料及工艺

加糖冰蛋黄以新鲜鸡蛋为主要原料，适量添加白砂糖，经洗蛋、打蛋、分离、加糖混合、杀菌工艺，而制成的蛋黄液。

B.2 质量要求

B.2.1 外观：黄色粘稠液体，无正常视力可见外来杂质；气味：鲜鸡蛋蛋黄液正常的气味，无异味。

B.2.2 理化指标

理化指标应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g)	24.0~28.0
脂肪 (g/100g)	12.0~18.0
游离脂肪酸 (g/100g) ≤	8.0
蔗糖 (g/100g)	45~55
铅(以 Pb 计) (mg/kg) ≤	0.2
镉(以 Cd 计) (mg/kg) ≤	0.05
无机砷(以 As 计) (mg/kg) ≤	0.05

B.2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 B.2 的要求。

表 B.2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g) ≤	5000
大肠菌群 (MPN/g) ≤	0.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	不得检出