

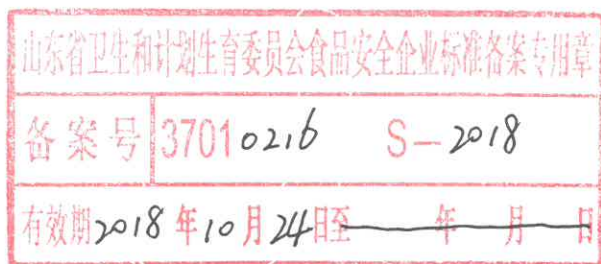
Q/SDWW

山东旺旺食品有限公司企业标准

Q/SDWW 0004S-2018

代替 Q/SDWW 0004S-2017

儿童灭菌调制乳



2018-11-10 发布

2018-11-20 实施

山东旺旺食品有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/SDWW 0004S-2017《儿童灭菌调制乳》。

本标准由山东旺旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙传涛。

本标准与 Q/SDWW 0004S-2017 相比，主要变化如下：

——规范性引用文件版本进行了更新。

——修改了分类。

——修改了脂肪、维生素 A、维生素 D、维生素 E、钙、DHA、黄曲霉毒素 M1 的检测方法。

本标准适用于以下企业：

名称：山东旺旺食品有限公司	地址：济南市济阳县济北经济开发区。
名称：成都明旺乳业有限公司	地址：成都高新西区南北大道 1388 号。
名称：北京乳旺食品有限公司	地址：北京市平谷区北京兴谷工业开发区 8 号区。
名称：广州明旺乳业有限公司	地址：广州经济技术开发区永和经济区新元路 5 号。
名称：广州祥旺食品有限公司	地址：广州经济技术开发区永和经济区新元路 5 号。
名称：湖南大旺食品有限公司	地址：湖南省长沙市望城区旺旺路 18 号。
名称：长沙旺旺食品有限公司	地址：湖南省长沙市望城区旺旺路 18 号。
名称：南京大旺食品有限公司	地址：南京江宁区经济技术开发区董村路 112 号。
名称：新疆乳旺乳业有限公司	地址：新疆石河子经济技术开发区 65 号小区北三冻路。
名称：安庆旺旺食品有限公司	地址：安徽省安庆市安庆长江大桥综合经济开发区。
名称：广西明旺食品有限公司	地址：广西壮族自治区玉林市经济开发区。
名称：淮安旺旺食品有限公司	地址：淮安市清河新区旺旺路 21 号。
名称：石家庄明旺乳业有限公司	地址：河北省石家庄市行唐县食品工业区北区 1 号。
名称：铜川旺旺食品有限公司	地址：陕西省铜川市新区工业园区。
名称：浙江明旺乳业有限公司	地址：浙江省衢州经济开发区东港工业园区东港三路 9 号。
名称：宁夏明旺乳业有限公司	地址：银川德胜工业园区丰庆西路 9 号。

儿童灭菌调制乳

1 范围

本标准规定了儿童灭菌调制乳的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以不低于 80%生乳为主要原料,选择性添加生产用水、白砂糖、炼乳、DHA 藻油(或鱼油)、低聚果糖、乳矿物盐、叶黄素酯、维生素 A(醋酸维生素 A)、维生素 D(胆钙化醇)、维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)、牛磺酸、食品添加剂(单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、卡拉胶、羧甲基纤维素钠)、食品用香精等,经原料验收、调配、灭菌、灌装、冷却、包装而制成的儿童灭菌调制乳(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 1886.27 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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 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 5009.11 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
- 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 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 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A



Q/SDWW 0004S-2018

- GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则
- LS/T 3243 DHA 藻油
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第 102 号、第 123 号 《食品标识管理规定》
- 卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告 2009 年第 18 号
- 卫生部公告（2008 年第 12 号）（新资源食品公告）
- 卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告（2011 年第 8 号）
- 中华人民共和国药典 2005 版第二部
- 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（卫生部公告 2011 年第 10 号）

3 分类

按产品使用原辅料的不同可分为：3-6 岁儿童灭菌调制乳、7-12 岁儿童灭菌调制乳。其中，3-6 岁儿童灭菌调制乳添加了牛磺酸、低聚果糖，7-12 岁儿童灭菌调制乳添加了维生素 A、维生素 D、乳矿物盐和叶黄素酯，其他原辅料为共同添加。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 生乳

应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 炼乳

应符合 GB 13102 的规定。

4.1.5 DHA 藻油

应符合 LS/T 3243 的规定。

4.1.6 低聚果糖

应符合 GB/T 23528 的规定。

4.1.7 乳矿物盐、鱼油

应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告 2009 年第 18 号的规定。

4.1.8 叶黄素酯

应符合卫生部公告（2008 年第 12 号）（新资源食品公告）的规定。

4.1.9 维生素 A

应符合 GB 14750 的规定。

4.1.10 维生素 D

应符合中华人民共和国药典 2005 版第二部。

4.1.11 单，双甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.65 的规定。

4.1.12 蔗糖脂肪酸酯

应符合 GB 1886.27 的规定。

4.1.13 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.28 的规定。

4.1.14 维生素 E

应符合 GB 14756 的规定。

4.1.15 牛磺酸

应符合 GB 14759 的规定。

4.1.16 微晶纤维素

应符合卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告（2011 年第 8 号）的规定。

4.1.17 卡拉胶

应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.18 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1886.232 的规定。

4.1.19 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

4.2 生产工艺

原料验收 → 称量 → 调配 → 杀菌 → 灌装 → 冷却 → 包装 → 入库。

4.3 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	具有该产品固有的色泽，色泽均匀	取约 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明容器中，至于明亮处，迎光观察其色泽和组织状态，并在室温下，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味和气味	呈该产品固有的滋味和气味，无异味	
组织状态	呈均匀细腻的浑浊液，允许有少量沉淀、浮油，无异物	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 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
	3-6 岁儿童灭菌调制乳	7-12 岁儿童灭菌调制乳	
脂肪 / (g/100g) \geq	2.5		GB 5009.6
蛋白质 / (g/100g) \geq	2.5		GB 5009.5
三聚氰胺 / (mg/kg) \leq	2.5		GB/T 22388
维生素 A / (μ g/kg)	—	600—1000	GB 5009.82
维生素 D / (μ g/kg)	—	10—40	
维生素 E (以 d1- α -醋酸生育酚计) / (mg/kg)	12—50		
牛磺酸 / (g/kg)	0.3—0.5	—	GB 5009.169
钙 / (mg/100g) \geq	—	120	GB 5009.92
DHA / (mg/kg)	10—100		GB 5009.168
黄曲霉毒素 M ₁ (折算为鲜乳计) / (MLs) (μ g/kg) \leq	0.5		GB 5009.24
铅 / (mg/kg) \leq	0.05		GB 5009.12
总汞 / (mg/kg) \leq	0.01		GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.1		GB 5009.11
铬 / (mg/kg) \leq	0.3		GB 5009.123

4.5 微生物指标

应符合商业无菌的规定,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的要求。

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12693 和 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一日,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

8.2 抽样

每批随机抽取 20 个最小包装单元。

8.3 出厂检验

8.3.1 检验项目

出厂检验和型式检验项目均为本标准规定的全部项目。

8.3.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标识、包装、运输、贮存

9.1 标识

9.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191和《食品安全法》的规定，标签应符合GB 7718及GB 28050的规定。

9.1.2 添加的营养素推荐食用量应符合：

- 9.1.2.1 DHA藻油 食用量 \leq 300mg/天（以纯DHA）计。
- 9.1.2.2 乳矿物盐 食用量 \leq 5g/天。
- 9.1.2.3 鱼油 食用量 \leq 3g/天。
- 9.1.2.4 叶黄素酯 食用量 \leq 12mg/天。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用液体食品无菌包装用复合袋应符合 GB 18454 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定；产品外包装为礼盒，应符合GB 23350的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品保质期为8个月。

