



310112 02775-2018



上海旺旺食品集团有限公司企业标准

Q/MBBD0001S-2018

代替 Q/MBBD0001S-2015

固体饮料（乳脂末）

2018-12-12发布

2018-12-12实施

上海旺旺食品集团有限公司 发布

前 言

本标准参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定。

本标准自实施之日起代替 Q/MBBD0001S-2015《乳脂末》。

本标准与 Q/MBBD0001S-2015 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 新增了污染物限量、真菌毒素限量和农药残留限量。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由上海旺旺食品集团有限公司提出。

本标准起草单位：上海旺旺食品集团有限公司。

本标准主要起草人：郭庆、杨颖。

本标准历次版本发布情况：

- Q/MBBD0001S-2015

固体饮料（乳脂末）

1 范围

本标准规定了固体饮料（乳脂末）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生乳、乳糖和全脂乳粉为主要原料，适量添加或不添加食品添加剂（酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钾等），经调配、浓缩、干燥、包装而制成的冲泡即食的乳脂末（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的国家标准和/或相关规定，应保证消费者的安全需要，不应使用危害人体健康的物质。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
状态	无正常视力可见外来异物，无结块	
滋味、气味	呈该产品特有的滋味和香气，无异味、无异臭	
杂质	无外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合 GB 7101 的规定。

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 对固体饮料的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的要求。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 食品添加剂和营养强化剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 组批

同一生产线、品种、规格，并且在同一天生产的产品为一批。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品不合格品，且微生物指标不得复检。感官指标和理化指标中任一项指标不符合标准时，允许重新加倍抽样检验，如仍不符合标准要求，则判该批产品不合格品。

6 标识、标签、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

产品标识标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 123 号令《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用聚乙烯材质，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用黄色牛皮纸，应符合 GB 4806.8 的规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期为3年。

SH

QB

附录 A
(资料性附录)
本标准的适用范围

表A.1规定了本标准的适用范围

表 A.1 标准适用范围

单位名称	单位地址
新疆乳旺乳业有限公司	新疆石河子经济技术开发区 65 号小区北三东路 26-2 号

上海市食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：固体饮料（乳脂末）（Q/MBBD0001S-2018）

一、本备案中所填写的内容，所提交的备案资料均真实，如有不实之处，本单位承担全部法律责任。

二、所提交备案的食品安全企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规的规定，并严于食品安全国家标准或上海市食品安全地方标准的要求。

法定代表人（签字）：

上海旺旺食品集团有限公司（盖章）

年 月 日