

中华人民共和国农业部行业标准

NY/T 1887—2010

绿色食品 乳清制品

Green food – Whey products

（报批稿）

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准主要起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心（上海）、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：郑小平、谢焱、韩奕奕、孟瑾、陈美莲、陈倩、朱建新、赵嘉胤、邹明晖、严成刚。

绿色食品 乳清制品

1 范围

本标准规定了绿色食品乳清制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输贮存。

本标准适用于绿色食品乳清制品，包括以乳清为原料，制成的乳清粉、乳清蛋白粉等产品，不适用于乳清饮料、乳钙、乳清渗析粉、乳铁蛋白及其它免疫乳蛋白等产品。

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 4789.1-2008 食品卫生微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.27 食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验

GB/T 4789.40 食品卫生微生物学检验 阪崎肠杆菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 12693 乳制品企业良好生产规范

GB 13432 预包装特殊膳食食品标签通则

GB/T 18980 乳和乳粉中黄曲霉毒素 M₁ 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

JJF 1070 定量包装商品净量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 829 牛奶中氨苄青霉素残留检测方法 高效液相色谱法

- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY 5140-2005 无公害食品 液态乳
- 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乳清 whey

牛乳经膜过滤或凝结后分离出来的液体。

3.2

乳清粉 whey powder

以乳清为原料，经浓缩、干燥制成的粉末状产品。

3.3

乳清蛋白粉 whey protein powder

以乳清为原料，经超滤、浓缩和干燥等工艺制成的蛋白含量大于等于 25 %的粉末状产品。

4 要求

4.1 原料

应符合绿色食品有关规定。

4.2 辅料

4.2.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.2 食品添加剂

应符合NY/T 392的规定。

4.3 加工

应符合GB 12693的规定。

4.4 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	均匀一致的乳白色或乳黄色
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味
组织状态	干燥均匀的粉末状产品、无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标	
	乳清粉	乳清蛋白粉
蛋白质 (X)	$7.0 \leq X < 25.0$	≥ 25.0

表2 (续)

项 目	指 标	
	乳清粉	乳清蛋白粉
水分 ≤	5.0	6.0
灰分 ≤	15.0	9.0

4.6 卫生指标

应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.10
无机砷(以As计), mg/kg ≤	0.25
硝酸盐(以NaNO ₃ 计), mg/kg ≤	50
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	1.8
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg ≤	0.5
四环素, μg/kg ≤	100
土霉素, μg/kg ≤	100
金霉素, μg/kg ≤	100
磺胺类, μg/kg ≤	100
氨苄青霉素, μg/kg ≤	10
青霉素、卡那霉素、链霉素、庆大霉素	阴性

4.7 微生物学指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物学指标

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以cfu/g或cfu/mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1000	10000
大肠菌群	5	2	10	100
酵母/霉菌	≤50			
阪崎肠杆菌	5	0	0/100 g	—
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g	—

^a 按 GB/T 4789.1-2008 中 4.2.1 执行。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

5 试验方法

5.1 感官

将适量试样放在白色平盘中，在自然光下观察色泽、组织状态和杂质，然后闻其气味，用温开水漱口，再品尝样品的滋味。

5.2 净含量

按JJF 1070的规定执行。

5.3 理化指标

5.3.1 蛋白质

按GB/T 5009.5的规定执行。

5.3.2 水分

按GB/T 5009.3的规定执行。

5.3.3 灰分

按GB/T 5009.4的规定执行。

5.4 卫生指标

5.4.1 铅

按GB/T 5009.12的规定执行。

5.4.2 无机砷

按GB/T 5009.11的规定执行。

5.4.3 硝酸盐和亚硝酸盐

按GB/T 5009.33的规定执行。

5.4.4 黄曲霉毒素 M_L

按GB/T 18980的规定执行。

5.4.5 四环素、土霉素、金霉素

称取2 g样品，精确至0.0001 g，按NY 5140-2005中附录A的规定执行。

5.4.6 氨苄青霉素

按NY/T 829的规定执行。

5.4.7 青霉素、卡那霉素、链霉素、庆大霉素

按GB/T 4789.27的规定执行。

5.5 微生物指标

5.5.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

5.5.3 酵母和霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

5.5.4 阪崎肠杆菌

按GB/T 4789.40规定执行。

5.5.5 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

分别按GB 4789.4和GB 4789.10的规定执行。

6 检验规则

按NY/T 1055的规定执行。

7 标签、标志

7.1 标签

标签按GB 7718和GB 13432的规定执行及国家其它相关规定。

7.2 标志

包装应有绿色食品标志。储运图示按GB/T 191规定执行。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按NY/T 658的规定执行。

8.2 运输和贮存

按NY/T 1056的规定执行。
