

Q/NMYD

内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司企业标准

Q/NMYD 0001S—2020

代替 Q/NMYD 0001S-2017

牛初乳冻干粉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号: Q15213S-2020



2020 - 09 - 14 发布

2020 - 10 - 14 实施

内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准代替Q/NMYD 0001S-2017《牛初乳冻干粉》。
本标准由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司提出。
本标准由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司起草。
本标准由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司批准。
本标准主要起草人：栗永乐、王翔、吴吉祥。
本标准所代替标准的历次版本发布情况为：
——Q/NMYD 0001S-2016、Q/NMYD 0001S-2017。

牛初乳冻干粉

1 范围

本标准规定了牛初乳冻干粉的技术要求。

本标准适用于以生鲜牛初乳为原料，经过滤、离心脱脂、杀菌、冻干、抽真空干燥、包装等工艺制成的牛初乳冻干粉。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.194 保健食品中免疫球蛋白IgG的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- RHB 601 生鲜牛初乳

3 技术要求

3.1 原料要求

生鲜牛初乳：应为从正常饲养的、无传染病和乳房炎的健康母牛分娩后72小时内所挤出的乳汁，并符合相应食品安全标准及RHB 601中三级的规定。

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 | 呈浅黄色或乳黄色，色泽均匀。 | 取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有牛初乳特有的腥味和乳香味，无异味。 | |
| 组织状态 | 呈粉末、细结晶混合状，干燥、无结块，无正常视力可见的外来异物。 | |

3.3 理化指标

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 |
|---------------|--------|---------------|
| 蛋白质,% | ≥ 40.0 | GB 5009.5 |
| 免疫球蛋白(IgG), % | ≥ 10.0 | GB/T 5009.194 |
| 脂肪,% | ≤ 5.0 | GB 5009.6 |
| 复原乳酸度, °T | ≤ 50.0 | GB 5009.239 |
| 水分,% | ≤ 5.0 | GB 5009.3 |

3.4 污染物限量

污染物限量中“总砷(以As计) ≤ 0.4mg/kg”,其他污染物限量指标应符合GB 2762中乳及乳制品项下乳粉的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳及乳制品的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 19644的规定。