

# Q/XMJ

## 西部牦牛产业集团有限责任公司企业标准

Q/XMJ 0003S—2026



### 蛋白饮料浓浆

2026-06-20 发布

2026-06-30 实施

西部牦牛产业集团有限责任公司 发布



CS 扫描全能王  
3亿人都在用的扫描App

## 目次

前言 .....	1
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料要求 .....	2
5 技术要求 .....	2-3
6 检验规则 .....	3-4
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 .....	4



## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照国家卫生健康委办公厅《关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司依据GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，组织起草了《蛋白饮料浓浆》标准，作为组织生产依据。

本标准由西部牦牛产业集团有限责任公司提出。

本标准起草单位：西部牦牛产业集团有限责任公司

本标准主要起草人：冉光珍、税晓燕、彭措扎西、杨勇、王坤明、王志勇





- 4.1 生牦牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 4.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.3 其他原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

## 5. 技术要求

### 5.1 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	呈乳白色或微黄色。	GB 7101
滋味、气味	具有牦牛乳的香味，无异味。	
组织状态	具有该产品应有的形态，不变形、不破损。外表及内部均无正常视力可见异物。	

### 5.2 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
脂肪/(g/100g)	$\geq$ 4.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	$\geq$ 3.3	GB 5009.5

### 5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.02	GB 5009.12

### 5.4 微生物限量

5.4.1 微生物应符合表 5 的规定，详见表 5。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	$1.0 \times 10^4$	$5.0 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL)	50				GB 4789.15



酵母/ (CFU/mL)	20	GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。		

5.4.2 致病菌应符合表 6 的规定，详见表 6。

表 6 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (以/25ml 表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌	5	0	0	-	GB 4789.10
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

### 5.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

### 5.6 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 5.7 食品追溯信息记录要求

应符合国家相关法律法规及 GB/T 37029 的规定。

### 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

## 6 检验规则

6.1 样品前处理：样品解冻后，除微生物指标外，其余指标均质后取样。

### 6.2 原辅料检验

生牦牛乳需经本单位检验部门经过初检和复检合格后方可接受入罐。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验，附产品合格证方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母指标。

### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当生牛乳来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；



- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.4.2 型式检验项目为 5.1 感官要求、5.2 理化指标、5.3 污染物限量、5.4 微生物限量及食品安全国家标准对该产品相应的要求。

#### 6.5 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 6.6 抽样方法和抽样数量

6.6.1 出厂检验每次应当在每批中随机抽取，净含量指标在每批中随机抽取不少于 10 个最小销售包装、微生物指标抽取 5 个最小销售包装、理化指标不少于 6 个最小销售包装。理化指标样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备份样品。

6.6.2 型式检验的样品应在出厂检验合格批次中随机抽取，净含量指标在每批中随机抽取不少于 10 个最小销售包装、微生物指标抽取 5 个最小销售包装、理化指标不少于 8 个最小包装，理化指标分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 6.7 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志、标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装食品营养标签通则》及国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的相关要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

7.1.2 产品包装主要展示面标识产品名称为蛋白饮料浓浆，须标识牦牛乳含量。

#### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 7.3 运输

7.3.1 应符合 GB 12695 的相关规定；运输车辆应清洁、卫生、无异味、无污染，严禁与有毒有害、有异味、易污染物品混装、混运。

7.3.2 产品应在不高于 -18℃ 的条件下运输。

#### 7.4 贮存

7.4.1 应符合 GB 12695 的相关规定，不应与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品同库贮存。

7.4.2 产品应存放于冷冻库，贮存温度不高于 -18℃，贮存期限不超过 90 天。

