ICS 67.100.10
X 16

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1887—2010

绿色食品　乳清制品

Green food—Whey products

2010-05-20 发布　　2010-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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、乳铁蛋白及其他免疫乳蛋白等产品。

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 M_1 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》

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

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)	$7.0 \leqslant X < 25.0$	$\geqslant 25.0$
水分	$\leqslant 5.0$	$\leqslant 6.0$
灰分	$\leqslant 15.0$	$\leqslant 9.0$

4.6 卫生指标

应符合表3的规定。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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	1 000	10 000
大肠菌群	5	2	10	100
酵母/霉菌	≤50			
阪崎肠杆菌	5	0	0/100g	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	—
[a] 按 GB/T 4789.1—2008 中 4.2.1 执行。				

4.8 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。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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_1

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 0.000 1 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 的规定执行。

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他相关规定。

7.2 标志

包装应有绿色食品标志。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

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。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

NY/T 1887—2010

中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品　乳清制品
NY/T 1887—2010
*　*　*
中国农业出版社出版
（北京市朝阳区麦子店街18号楼）
（邮政编码：100125　网址：www.ccap.com.cn）
北京昌平环球印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行　各地新华书店经销
*　*　*
开本 880mm×1230mm 1/16　印张 0.75　字数 7 千字
2010年5月第1版　2010年5月北京第1次印刷
书号：16109·2094
定价：18.00元

版权专有　侵权必究
举报电话：(010) 65005894

NY/T 1887-2010

食品伙伴网http://www.foodmate.net