

# Q/NMYD

## 内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司企业标准

Q/NMYD0002S—2023

代替 Q/NMYD 0002S-2016

---

### 冻干马乳粉

2023-04-03 发布

2023-04-23 实施

内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替Q/NMYD 0002S-2016 冻干马乳粉，与Q/NMYD 0002S-2016相比，本文件主要技术变化如下：

- 修改了“范围”的描述（见1，2016版1）；
- 删除了“生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存”；
- 增加了“食品添加剂和营养强化剂”（见4.7）。

本文件由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司提出。

本文件由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司起草。

本文件由内蒙古蒙元大帝生物科技有限公司批准。

本文件主要起草人：王翔、吴吉祥。

本文件所代替的历次版本发布情况为：

Q/NMYD 0002S-2016。

# 冻干马乳粉

## 1 范围

本文件规定了冻干马乳粉的技术要求。

本文件适用于以生马乳为原料，经净乳、杀菌、冻干、包装等工艺加工制成的冻干马乳粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- DBS15/011 食品安全地方标准 生马乳

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 生马乳：应符合 DBS15/011 的要求。

4.1.2 其他原料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 4.2 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	
色泽	呈均匀一致的乳白色或淡黄色。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有纯正的马乳香味，无异味。	
组织状态	呈干燥均匀的粉末，无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 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/ (%) $\geq$	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的18%	GB 5009.5
脂肪 <sup>b</sup> / (%) $\geq$	7.5	GB 5009.6
乳糖/ (%) $\geq$	55.0	GB 5009.8
复原乳酸度/ (°T) $\leq$	15	GB 5009.239
杂质度/ (mg/kg) $\leq$	16	GB 5413.30
水分/ (%) $\leq$	5.0	GB 5009.3
<sup>a</sup> 非脂乳固体 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%)。 <sup>b</sup> 仅适用于全脂马乳粉。		

#### 4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中乳粉的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量指标应符合GB 2761中乳粉的规定。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	$5 \times 10^4$	$2 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。 <sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。					

#### 4.7 食品添加剂和营养强化剂

- 4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
  - 4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。
-