附件5

广州市“食在广州”评价认证实施指引

（预包装食品类：乳制品）

**一、认证产品范围**

申请“食在广州”评价认证的液体乳产品（包括巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳）和其他乳制品（炼乳）。

**二、认证相关标准**

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

中华人民共和国农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

**三、认证产品要求**

**3.1 产品要求**

申请“食在广州”评价认证的乳制品产品宜以传承当地传统生产工艺，具有地方特色风味，或可体现广府文化特色，或品质优良，可代表广州品牌形象的预包装乳制品。

**3.2 企业要求**

申请“食在广州”评价认证的企业所属行政区域原则上仅限于广东省广州市现辖行政区域。若同类产品由广州市现辖行政区域外的子公司生产且与申请认证企业使用共版标签的，子公司应为该申请认证企业的全资子公司。

**3.3 原辅料要求**

申请“食在广州”评价认证的乳制品的原辅料需符合国家强制性标准及其执行标准的要求，且在满足生产工艺需求下，原则上应选用较高质量等级的原辅料。发酵乳应以生牛（羊）乳为原料，不使用乳粉；调制乳应以生牛（羊）乳为主要原料，炼乳应以生牛（羊）乳和（或）其制品为主要原料。

原料生乳应确保在挤出后2 h内降温至0℃～4℃，并在运输过程中控制生乳温度在0℃～6℃，其质量应满足表1的要求。

表1 生乳质量要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 脂肪，g/100 g ≥ | 3.5 |
| 蛋白质，g/100 g ≥ | 3.0 |
| 抗生素 | 阴性 |
| 75%酒精试验 | 阴性 |
| 菌落总数，CFU/mL ≤ | 1×105 |
| 体细胞数，个/mL ≤ | 3×105 |
| 耐热芽孢数，CFU/mL ≤ | 100 |
| 嗜冷菌，CFU/mL ≤ | 1×104 |
| 耐热菌，CFU/mL ≤ | 1×103 |

**3.4 生产工艺要求**

认证产品宜传承当地传统工艺，体现地方文化特色，其生产设备、生产环境、生产工艺流程等应同时符合国家相关法律法规的要求。

**3.5 产品品质要求**

“食在广州”评价认证的乳制品应具备当地风味和口感特色，品质应符合或优于下列要求。

3.5.1 感官指标

3.5.1.1巴氏杀菌乳、高温杀菌乳和灭菌乳的感官指标应符合表2要求。

表2杀菌乳和灭菌乳感官指标

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 呈乳白色或微黄色 |
| 滋味、气味 | 具有乳固有的香味，无异味 |
| 组织状态 | 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物 |

 3.5.1.2 发酵乳的感官指标应符合表3要求。

表3发酵乳感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 发酵乳 | 风味发酵乳 |
| 色泽 | 色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色 | 具有与添加成分相符的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有发酵乳特有的滋味、气味 | 具有与添加成分相符的滋味和气味 |
| 组织状态 | 组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态 |

 3.5.1.3 调制乳的感官指标应符合表4要求。

表4调制乳感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 呈调制乳应有的色泽，可有与添加成分相符的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有调制乳应有的香味，无异味，可有与添加成分相符的滋味和气味 |
| 组织状态 | 呈均匀一致液体、无凝块，或呈半固态凝固状（冷藏时），可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 |

 3.5.1.4 炼乳的感官指标应符合表5要求。

表5 炼乳感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 淡炼乳 | 加糖炼乳 | 调制炼乳 |
| 色泽 | 呈均匀一致的乳白色或乳黄色，有光泽 | 具有辅料应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有乳的滋味和气味 | 具有乳的香味，甜味纯正 | 具有乳和辅料应有的滋味和气味 |
| 组织状态 | 组织细腻，质地均匀，粘度适中 |

3.5.2 理化品质指标

3.5.2.1巴氏杀菌乳、高温杀菌乳和灭菌乳的理化品质指标应符合表6要求。

表6 巴氏杀菌乳、高温杀菌乳和灭菌乳理化品质指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 牛乳 | 羊乳 |
|  脂肪a/(g/100 g) ≥ | 3.5 |
|  蛋白质/(g/100 g) ≥ | 3.2 |
|  非脂乳固体/(g/100 g) ≥ | 8.5 |
|  酸度/(oT)  | 12~18 | 6~13 |
|  活性蛋白b | 符合宣称要求 |
| a仅适用于全脂产品。b仅适用于有宣称的产品。 |

 3.5.2.2发酵乳的理化品质指标应符合表7要求。

表7 发酵乳理化品质指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 发酵乳 | 风味发酵乳 |
|  脂肪a/(g/100 g) ≥ | 3.1 | 2.5 |
|  蛋白质/(g/100 g) ≥ | 2.9 | 2.3 |
|  非脂乳固体/(g/100 g) ≥ | 8.1 | — |
|  酸度/(oT) ≥ | 70.0 |
| a仅适用于全脂产品。 |

3.5.2.2调制乳的理化品质指标应符合表8要求。

表8 调制乳理化品质指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
|  脂肪a/(g/100 g) ≥ | 2.5 |
|  蛋白质/(g/100 g) ≥ | 2.3 |
| a仅适用于全脂产品。 |

 3.5.2.3炼乳的理化品质指标应符合表9或表10要求。

表9 淡炼乳和加糖炼乳理化品质指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 淡炼乳 | 加糖炼乳 |
| 全脂 | 部分脱脂 | 脱脂 | 全脂 | 部分脱脂 | 脱脂 |
| 蛋白质/（g/100 g）  ≥ | 非脂乳固体的34% |
| 脂肪（X）/（g/100 g） | X≥7.5 | 1.0＜X＜7.5 | X≤1.0 | X≥8.0 | 1.0＜X＜8.0 | X≤1.0 |
| 非脂乳固体/（g/100g） ≥ | -- | 17.5 | -- | -- | 20.0 | -- |
| 乳固体/（g/100 g）  ≥ | 25.0 | 20.0 | 20.0 | 28.0 | 24.0 | 24.0 |
| 水分/（g/100 g）≤ | -- | 27.0 |
| 酸度/（oT） ≤ | 48.0 |

表10 调制炼乳理化品质指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 调制淡炼乳 | 调制加糖炼乳 |
| 全脂 | 部分脱脂 | 脱脂 | 全脂 | 部分脱脂 | 脱脂 |
| 蛋白质/（g/100 g）  ≥ | 4.1 | 4.6 |
| 脂肪（X）/（g/100 g） | X≥7.5 | 1.0＜X＜7.5 | X≤1.0 | X≥8.0 | 1.0＜X＜8.0 | X≤1.0 |
| 水分/（g/100 g）≤ | -- | 28.0 |

3.5.3 污染物限量

3.5.3.1液体乳污染物限量应符合表11要求。

表11 液体乳污染物限量

| 项目 | 限量 |
| --- | --- |
|  铅（以Pb计），mg/kg | 0.02 |
|  总汞（以Hg计），mg/kg | 0.01 |
|  总砷(以As计) ，mg/kg | 0.1 |
|  铬（以Cr计），mg/kg | 0.3 |

 3.5.3.2炼乳污染物限量应符合表12要求。

表12 炼乳污染物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 限量 |
|  铅（以Pb计），mg/kg | 0.2 |

3.5.4 真菌毒素限量应符合表13要求。

表13 真菌毒素限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 限量 |
|  黄曲霉毒素M1，μg/kg | 0.5 |

3.5.5 微生物要求

3.5.5.1巴氏杀菌乳的微生物限量应符合表14要求。

表14巴氏杀菌乳微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量/（若非指定，均以CFU/g表示） |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 5×104 | 105 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |

 3.5.5.2高温杀菌乳的微生物限量应符合表15的要求。

表15高温杀菌乳微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量/（若非指定，均以CFU/g表示） |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 5×103 | 104 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |

 3.5.5.3灭菌乳的微生物要求：应符合商业无菌的要求。

 3.5.5.4发酵乳的微生物限量应符合表16要求。

表16发酵乳微生物限量

| 项目 | 采样方案a及限量/（若非指定，均以CFU/g表示） |
| --- | --- |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 |
| 霉菌 | ≤ 30 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |

 3.5.5.5调制乳的微生物限量应符合表17要求。

表17调制乳微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量/（若非指定，均以CFU/g表示） |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 5×104 | 105 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 |
| 商业无菌b | 符合商业无菌要求 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。b限灭菌工艺。 |

 3.5.5.6炼乳的微生物限量应符合表18要求。

表18炼乳微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量/（若非指定，均以CFU/g表示） |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群 | 5 | 1 | 10 | 102 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |

 3.5.6 食品添加剂

申请“食在广州”评价认证的乳制品中食品添加剂的使用应符合GB 2760要求。

在保证生产工艺的前提下，发酵乳、调制乳和炼乳应减少使用或不使用食品添加剂。

3.5.7 农药残留限量

申请“食在广州”评价认证的乳制品农药残留限量要求应符合GB 2763要求。

3.5.8 兽药残留限量

申请“食在广州”评价认证的乳制品兽药残留限量要求应符合GB 31650、GB 31650.1和农业农村部公告第250号要求。

3.5.9 非食用物质要求

乳制品的非食用物质应符合表19要求。

表19 非食用物质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
|  L(-)-羟脯氨酸 | 不得检出 |
|  β-内酰胺酶 | 不得检出 |
|  三聚氰胺 | 不得检出 |

**四、产品检验要求**

申请 “食在广州”评价认证的乳制品企业应按所申请产品种类，提供符合本认证实施指引要求的产品检验报告，企业对检验报告真实性负责。

检验项目应符合本认证实施指引要求，对应检测方法可采用适用的国家标准、行业标准、地方标准等及国务院卫生行政部门的相关公告方法。