



410474S-2026

大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0023S-2026

高温杀菌乳

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本文件适用于大咖国际食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营、杨博睿、孙江丽、温军辉。

H N

Q B

高温杀菌乳

1 范围

本标准规定了高温杀菌乳的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生牛乳为原料，经净乳、膜过滤浓缩、过滤、均质、高温杀菌（见附录A）、冷却、灌装、冷藏等工艺制成的液体产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 高温灭菌乳

以生牛乳为原料，经净乳、膜过滤浓缩、过滤、均质、高温杀菌、冷却、灌装、冷藏等工艺制成的液体产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生牛乳应符合GB 19301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	呈乳白色或微黄色	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	具有乳固有的香味，无异味	
组织状态	呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	

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
脂肪/(g/100g)	\geq 3.9	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	\geq 3.3	GB 5009.5
非脂乳固体/(g/100g)	\geq 8.1	GB 5413.39
酸度/(°T)	10-18	GB 5009.239 第二法
*黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg)	\leq 0.4	GB 5009.24
铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq 0.02	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	\leq 0.01	GB 5009.17

总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.123
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5.0×10^2	1.0×10^3	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	5	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	0	0	—	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12693的规定。

3.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.8 贮存

产品应冷藏贮存，贮存温度为2℃~6℃。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、蛋白质、脂肪、非脂乳固体、酸度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

高温杀菌及其他等效热加工方式要求

高温杀菌温度时间要求

高温杀菌指在有效杀灭病原性微生物的同时,产生高于巴氏杀菌但低于灭菌处理程度的化学、物理以及感官变化的热杀菌操作,应确保达到表 A 中所示之一的温度和时间要求,并保持在该温度或以上至少持续相应的时间,或其他等效热加工方式。

表 A 高温杀菌温度时间要求

温度	时间
115℃	20s
120℃	15s
130℃	2s

编制说明

本标准适用于以生牛乳为原料，经净乳、膜过滤浓缩、过滤、均质、高温杀菌（见附录 A）、冷却、灌装、冷藏等工艺制成的液体产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19645 《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中黄曲霉毒素 M1 指标的限量定为 $\leq 0.4 \mu\text{g}/\text{mg}$ ，严于 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。

大咖国际食品有限公司

H N

Q B