

ICS 65.100

CCS X 16

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—XXXX

超高温瞬时灭菌牛乳质量分级

Quality grading of ultra high temperature sterilized cow milk

(公开征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国畜牧业标准化技术委员会（SAC/TC 274）归口。

本文件起草单位：xxx 等。

本文件主要起草人：xxx 等。

超高温瞬时灭菌牛乳质量分级

1 范围

本文件界定了超高温瞬时灭菌牛乳的术语和定义，规定了超高温瞬时灭菌牛乳质量分级的技术要求和检验规则，描述了取样和试验方法。

本文件适用于全脂、脱脂和部分脱脂超高温瞬时灭菌牛乳的质量分级。

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/T 10111 随机数的产生及其在产品质量抽样检验中的应用程序

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

NY/T 939 巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定

NY/T 4630 牛乳及其制品中 α -乳白蛋白和 β -乳球蛋白的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

超高温瞬时灭菌牛乳 ultra high temperature sterilized cow milk

仅以生牛乳为原料，经超高温瞬时灭菌、无菌灌装等生产工艺制得的液体产品。

[来源：GB 25190—2010，3.1，有修改]

4 技术要求

4.1 基本要求

超高温瞬时灭菌牛乳应符合 GB 25190 的规定。

4.2 质量分级指标

应符合表1的规定。

表1 超高温瞬时灭菌牛乳质量分级指标

项目	特优级	普通级
糠氨酸, mg/kg蛋白质	≤190	>190
β-乳球蛋白, mg/kg	≥300	<300
乳果糖, mg/kg	≤600	>600

注: 产品下线时检测。

5 取样

按照 GB/T 10111 的规定执行。

6 试验方法

6.1 感官、理化、污染物、真菌毒素和微生物

按照 GB 25190 的规定执行。

6.2 β-乳球蛋白

按照 NY/T 4630 的规定执行。

6.3 糠氨酸

按照 NY/T 939 的规定执行。

6.4 乳果糖

按照 NY/T 939 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以相同原料、相同工艺条件连续生产的产品为同一组批。

7.2 判定原则

7.2.1 符合本文件 4.1 的基本要求，同时符合 4.2 的 β -乳球蛋白、糠氨酸和乳果糖的分级限要求，判定为特优级。

7.2.2 符合本文件 4.1 的基本要求，不符合 4.2 的 β -乳球蛋白、糠氨酸和乳果糖任何一项的分级限要求，判定为普通级。

参考文献

[1]GB 25190—2010 食品安全国家标准 灭菌乳
