一代替NY/T 1710-2009代替NY/T 1710-200

中华人民共和国农业农村部 发布

2021-11-01实施

2021-06-01发布

绿色食品 乳与乳制品

Green food—Milk and milk product

（报批稿）

NY/T 657—2021

代替NY/T 657-2012

代替NY/T 1710-2009

NY

中华人民共和国农业行业标准

ICS67.100.01

X16

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 657-2012《绿色食品 乳制品》。与NY/T 657-2012相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了感官要求；

——删除了干酪理化指标中非脂物质水分；

——删除了污染物限量中无机砷、硝酸盐；

——增加了总砷、除虫脲、毒死蜱、丙环唑、阿苯达唑、阿维菌素、糖精钠、环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙、阿力甜、三聚氰胺的限量值要求；

——修改了磺胺类、黄曲霉毒素M1的限量值；

——删除了六六六、滴滴涕。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：唐山市畜牧水产品质量监测中心、农业农村部乳品质量监督检验测试中心（天津）、中国绿色食品发展中心、石家庄君乐宝乳业有限公司、黑龙江省完达山乳业股份有限公司。

本标准主要起草人：周鑫、李艺、郑百芹、唐伟、张宗城、刘艳辉、邢希双、强立新、李爱军、汤学英、孙淑玲、张立田、王磊、毛晓江、朱可明、马春文、兰翠娟、肖琎、张鑫、杜瑞焕、齐彪、曹丽、霍路曼、张晓利、李颖、乔燕、郭丽辉、曹慧慧、任芳、侯蔷、董李学、王利、王铁军、孟连仲、王晓丽、郭俊武、柴艳兵、董耀勇、穆立涛、张耀广。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 657-2002；

——NY/T 657-2007；

——NY/T 657-2012。

绿色食品 乳与乳制品

1. 范围

本标准规定了绿色食品乳与乳制品的要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品牛羊乳及其制品，包括生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪和奶油；不适用于乳清制品、婴幼儿配方奶粉和人造奶油。

1. 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 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. 3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789. 4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789. 10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789. 15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789. 26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB/T 4789. 27-2008 食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留检验

GB 4789. 30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789. 35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009. 2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定

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. 11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009. 12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009. 16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009. 17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009. 24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009. 28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009. 33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009. 97-2016 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009. 123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009. 239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009. 263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5413. 5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定

GB 5413. 30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定

GB 5413. 38 食品安全国家标准 生乳冰点的测定

GB 5413. 39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

GB 13078 饲料卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 22388-2008 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

GB/T 22972 牛奶和奶粉中噻苯达唑、阿苯达唑、芬苯达唑、奥芬达唑、苯硫氨酯残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 22985 牛奶和奶粉中恩诺沙星、达氟沙星、环丙沙星、沙拉沙星、奥比沙星、二氟沙星和麻保沙星残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 22990 牛奶和奶粉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱-紫外检测法

GB 29696 食品安全国家标准 牛奶中阿维菌素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 800 生鲜牛乳中体细胞的测定方法

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

农业部781号公告-12-2006 牛奶中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

1. 要求
   1. 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的规定。

* 1. 投入品

饲料应符合NY/T 471的规定，兽药应符合NY/T 472的规定，养殖用水应符合NY/T 391的规定。

* 1. 原料要求

生乳应符合表1、表11、表21、表22、表A.1的规定。

* 1. 辅料要求

3.4.1 辅料应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。

3.4.2 加工用水应符合NY/T 391的规定。

3.4.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

* 1. 生产过程

应符合GB 12693的规定。

* 1. 感官要求

3.6.1生乳的感官要求

应符合表1的规定。

表1 生乳的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物 |

3.6.2 巴氏杀菌乳的感官要求

应符合表2的规定。

表2 巴氏杀菌乳的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物 |

3.6.3 灭菌乳的感官要求

应符合表3的规定。

表3 灭菌乳的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物 |

3.6.4 调制乳的感官要求

应符合表4的规定。

表4 调制乳的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈调制乳应有的色泽 | 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 | 具有调制乳应有的香味，无异味 |
| 组织状态 | 呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物 |

3.6.5 发酵乳的感官要求

应符合表5的规定。

表5 发酵乳的感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | 检验方法 |
| 发酵乳 | 风味发酵乳 |
| 色泽 | 色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色 | 具有与添加剂成分相符的色泽 | 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 | |

3.6.6 炼乳的感官要求

应符合表6的规定。

表6 炼乳的感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | | 检验方法 |
| 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 | 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 | | |

3.6.7 乳粉的感官要求

应符合表7的规定。

表7 乳粉的感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | 检验方法 |
| 乳粉 | 调制乳粉 |
| 色泽 | 呈均匀一致的乳黄色 | 具有应有的色泽 | 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 | 具有纯正的乳香味 | 具有应有的滋味、气味 |
| 组织状态 | 干燥均匀的粉末 | |

3.6.8 干酪的感官要求

应符合表8的规定。

表8 干酪的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有该类产品正常的色泽 | 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 | 具有该类产品特有的滋味和气味 |
| 组织状态 | 组织细腻，质地均匀，具有该类产品应有的硬度 |

3.6.9再制干酪的感官要求

应符合表9的规定。

表9 再制干酪的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 色泽均匀 | 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 | 易溶于口，有奶油润滑感，并有产品特有的滋味、气味 |
| 组织状态 | 外表光滑；结构细腻、均匀、润滑，应有与产品口味相关原料的可见颗粒。无正常视力可见的外来杂质 |

3.6.10奶油的感官要求

应符合表10的规定。

表10 稀奶油、奶油和无水奶油的感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽 | 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 | 具有稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味，无异味 |
| 组织状态 | 均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物，无正常视力可见异物 |

* 1. 理化指标

3.7.1生乳的理化指标

应符合表11的规定。

表11 生乳的理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 冰点a，℃ | -0.500～-0.560 | GB 5413.38 |
| 相对密度，（20℃/4℃） | ≥1.027 | GB 5009.2 |
| 蛋白质，g/100g | ≥2.95 | GB 5009.5 |
| 脂肪，g/100g | ≥3.1 | GB 5009.6 |
| 杂质度，mg/L | ≤4.0 | GB 5413.30 |
| 非脂乳固体，g/100g | ≥8.2 | GB 5413.39 |
| 酸度，°T  牛乳b  羊乳 |  | GB 5009.239 |
| 12～18 |
| 6～13 |
| 体细胞，SCC/mL | ≤400 000 | NY/T 800 |
| a 挤出3h后检测。  b 仅适用于荷斯坦奶牛。 | | |

3.7.2 巴氏杀菌乳的理化指标

应符合表12的规定。

表12 巴氏杀菌乳的理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
| 脂肪a，g/100g | | ≥3.1 | GB 5009.6 |
| 蛋白质，g/100g | 牛乳 | ≥2.95 | GB 5009.5 |
| 羊乳 | ≥2.95 |
| 酸度，°T | 牛乳 | 12～18 | GB 5009.239 |
| 羊乳 | 6～13 |
| 非脂乳固体，g/100g | | ≥8.1 | GB 5413.39 |
| a 仅适用于全脂产品。 | | | |

3.7.3 灭菌乳的理化指标

应符合表13的规定。

表13 灭菌乳的理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
| 脂肪a，g/100g | | ≥3.1 | GB 5009.6 |
| 蛋白质，g/100g | 牛乳 | ≥2.95 | GB 5009.5 |
| 羊乳 | ≥2.95 |
| 酸度，°T | 牛乳 | 12～18 | GB 5009.239 |
| 羊乳 | 6～13 |
| 非脂乳固体，g/100g | | ≥8.1 | GB 5413.39 |
| a 仅适用于全脂产品。 | | | |

3.7.4 调制乳的理化指标

应符合表14的规定。

表14 调制乳的理化指标 单位为克每百克

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
| 脂肪a | | ≥2.5 | GB 5009.6 |
| 蛋白质 | 牛乳 | ≥2.3 | GB 5009.5 |
| 羊乳 |
| a 仅适用于全脂产品。 | | | |

3.7.5 发酵乳的理化指标

应符合表15的规定。

表15 发酵乳的理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 |
| 发酵乳 | 风味发酵乳 |
| 脂肪a，g/100g | ≥3.1 | ≥2.5 | GB 5009.6 |
| 蛋白质，g/100g | ≥2.95 | ≥2.3 | GB 5009.5 |
| 非脂乳固体，g/100g | ≥8.1 | - | GB 5413.39 |
| 酸度，°T | ≥70.0 | | GB 5009.239 |

3.7.6 炼乳的理化指标

应符合表16的规定。

表16 炼乳的理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | 检验方法 |
| 淡炼乳 | 加糖炼乳 | 调制炼乳 | |
| 调制淡炼乳 | 调制加糖炼乳 |
| 蛋白质，g/100g | ≥非脂乳固体a的34% | | ≥4.1 | ≥4.6 | GB 5009.5 |
| 脂肪（X），g/100g | 7.5≤X≤15.0 | | ≥7.5 | ≥8.0 | GB 5009.6 |
| 乳固体b，g/100g | ≥25.0 | ≥28.0 | - | - | GB 5413.39 |
| 蔗糖，g/100g | - | ≥45.0 | - | ≥48.0 | GB 5009.8 |
| 水分，g/100g | - | ≥27.0 | - | ≥28.0 | GB 5009.3 |
| 酸度，°T | ≤48.0 | | | | GB 5009.239 |
| a 非脂乳固体（g/100g）=100-脂肪（g/100g）-水分（g/100g）-蔗糖（g/100g）。  b 乳固体=100-水分（g/100g）-蔗糖（g/100g）。 | | | | | |

3.7.7 乳粉的理化指标

应符合表17的规定。

表17 乳粉的理化指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指 标 | | 检验方法 |
| 乳粉 | 调制乳粉 |
| 蛋白质，g/100g |  | ≥非脂乳固体a的34% | ≥16.5 | GB 5009.5 |
| 脂肪（X）a，g/kg | 全脂 | ≥26.0 | - | GB 5009.6 |
| 半脱脂 | 1.5＜X＜26.0 |
| 脱脂 | ≤1.5 |
| 复原乳酸度，°T | 牛乳 | ≤18 | - | GB 5009.239 |
| 羊乳 | 7～14 |
| 杂质度，mg/kg | | ≤16 | - | GB 5413.30 |
| 水分，g/100g | | ≤5.0 | | GB 5009.3 |
| a 非脂乳固体（g/100g）=100-脂肪（g/100g）-水分（g/100g）-蔗糖（g/100g）。 | | | | |

3.7.8 干酪的理化指标

应符合表18的规定。

表18 干酪的理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | 检验方法 |
| 高脂干酪 | 全脂干酪 | 中脂干酪 | 部分脱脂干酪 | 脱脂干酪 |
| 脂肪（干物质中）a，g/100g | ≥60.0 | 45.0～59.9 | 25.0～44.9 | 10.0～24.9 | ＜10.0 | GB 5009.6 |
| a 脂肪（干物质中）=[干酪的脂肪质量/（干酪总质量-干酪水分质量）]×100%。 | | | | | | |

3.7.9 再制干酪的理化指标

应符合表19的规定。

表19 再制干酪的理化指标 单位为克每百克

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | 检验方法 |
| 脂肪（干物质中，X）a | 60.0≤X≤75.0 | 45.0≤X≤60.0 | 25.0≤X≤45.0 | 10.0≤X≤25.0 | X＜10.0 | GB 5009.6 |
| 干物质b | ≥44 | ≥41 | ≥31 | ≥29 | ≥25 | GB 5009.3 |
| a 干物质中脂肪含量X=[再制干酪脂肪质量/（再制干酪总质量-再制干酪水分质量）]×100%。  b 干物质含量=[（再制干酪总质量-再制干酪水分质量）/再制干酪总质量]×100%。 | | | | | | |

3.7.10 奶油的理化指标

应符合表20的规定。

表20 奶油的理化指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | 检验方法 |
| 稀奶油 | 奶油 | 无水奶油 |
| 水分，g/100g | - | ≤16.0 | ≤0.1 | GB 5009.3 |
| 脂肪a，g/100g | ≥10.0 | ≥80.0 | ≥99.8 | GB 5009.6 |
| 酸度b，°T | ≤30.0 | ≤20.0 | - | GB 5009.239 |
| 非脂乳固体c，g/100g | - | ≤2.0 | - | GB 5413.39 |
| a 无水奶油的脂肪（g/100g）=100-水分（g/100g）；  b 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品；  c 非脂乳固体（g/100g）=100-脂肪（g/100g）-水分（g/100g）（含盐奶油应减去盐含量）。 | | | | |

* 1. 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

* 1. 污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表21的规定。

表21 污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂及真菌毒素限量

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | | | | | | 检验方法 |
| 生乳 | 巴氏杀菌乳 | 灭菌乳 | 调制乳 | 发酵乳 | 炼乳 | 乳粉 | 干酪 | 再制干酪 | 奶油 |
| 铅a，mg/kg（L） | ≤0.02 | | | ≤0.04 | ≤0.02 | ≤0.15 | ≤0.2 | ≤0.2 | ≤0.2 | ≤0.05 | GB 5009.12 |
| 铬，mg/kg（L） | ≤0.3 | | | | | ≤2.0 | | | | | GB 5009.123 |
| 锡b，mg/kg（L） | ≤250 | | | | | ≤10.0 | ≤250 | | | | GB 5009.16 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计），mg/kg（L） | ≤0.2 | | | | | ≤0.5 | ≤2.0 | | | ≤0.5 | GB 5009.33 |
| 除虫脲，mg/kg（L） | ≤0.01 | | | | | | | | | | GB 23200.45 |
| 毒死蜱，mg/kg（L） | ≤0.01 | | | | | | | | | | GB/T 20772 |
| 青霉素 | 阴性 | | | | | | | | | | GB 4789.27-2008 第二法 |
| 链霉素 | 阴性 | | | | | | | | | |
| 庆大霉素 | 阴性 | | | | | | | | | |
| 卡那霉素 | 阴性 | | | | | | | | | |
| 四环素，μg/kg（L） | 不得检出（牛奶＜5、奶粉＜25） | | | | | | | | | | GB/T 22990 |
| 金霉素，μg/kg（L） | ≤100 | | | | | | | | | | GB/T 22990 |
| 土霉素，μg/kg（L） | ≤100 | | | | | | | | | | GB/T 22990 |
| 磺胺类，μg/kg（L） | 不得检出（＜0.5） | | | | | | | | | | 农业部1025号公告-23-2008 |
| 阿维菌素，μg/kg（L） | 不得检出（＜1） | | | | | | | | | | GB 29696 |
| 苯甲酸及其钠盐，g/kg（L） | ≤0.05 | | | | | | | | | | GB 5009.28 |
| 糖精钠，g/kg（L） | - | 不得检出（＜0.005） | | | | | | | | | GB 5009.28 |
| 环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），g/kg（L） | - | 不得检出（＜0.01） | | | | | | | | | GB 5009.97-2016 第二法 |
| L-α-天冬氨酰-N-（2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基）-D-丙氨酰胺（又名阿力甜），mg/kg（L） | - | 不得检出（＜1.0） | | | | | | | | | GB 5009.263 |
| 三聚氰胺，mg/kg（L） | 不得检出（＜2） | | | | | | | | | | GB/T 22388-2008 第一法 |
| 黄曲霉毒素M1，μg/kg（L） | 不得检出（液态乳、酸奶＜0.005；乳粉、奶油、奶酪＜0.02） | | | | | | | | | | GB 5009.24 |
| 除虫脲、毒死蜱为生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳限量值；炼乳、乳粉的指标值分别为生乳的4倍和8倍；水溶性的干酪、再制干酪按照“（奶油水含量/生乳水含量）×生乳指标值”计算；脂溶性的干酪和再制干酪、奶油按照“（奶油中脂肪含量/生乳中脂肪含量）×生乳指标值”计算。  注：四环素、金霉素、土霉素单个或组合≤100μg/kg。  a 风味发酵乳铅的限量值≤0.04 mg/kg（L）。  b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。 | | | | | | | | | | | |

* 1. 微生物限量

3.10.1生乳的微生物限量

应符合表22的规定。

表22 生乳的微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 菌落总数，CFU/mL | ≤500 000 | GB 4789.2 |
| 注：菌落总数采样方案以最新国家标准为准。 | | |

3.10.2微生物要求

灭菌乳、灭菌工艺生产的调制乳应符合商业无菌的要求，检测方法按照GB/T 4789.26的规定执行；其他乳制品应符合相应的国家标准。

* 1. 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的要求，检验方法按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则

申报绿色食品应按照标准中4.6～4.8以及附录A所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。出厂检验时应检测蛋白质、脂肪、非脂乳固体、酸度、水分、杂质度、酵母和霉菌、菌落总数、大肠菌群等指标。

1. 标签

标签应符合GB 7718的规定.。

1. 包装、运输和贮存
   1. 包装

包装应符合NY/T 658的规定。

* 1. 运输和贮存

运输和贮存应符合NY/T 1056的规定，生乳、巴氏杀菌乳、发酵乳、干酪、再制干酪等需冷藏贮存与运输，其他乳制品应按照相应国家标准贮存与运输。

附录A

附录A

(规范性附录)

绿色食品乳与乳制品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除4.6～4.11所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂及真菌毒素项目

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | | | | | | 检验方法 |
| 生乳 | 巴氏杀菌乳 | 灭菌乳 | 调制乳 | 发酵乳 | 炼乳 | 乳粉 | 干酪 | 再制干酪 | 奶油 |
| 总砷，mg/kg | ≤0.1 | | | | | - | ≤0.5 | - | - | - | GB 5009.11 |
| 总汞，mg/kg | ≤0.01 | | | | | - | - | - | - | - | GB 5009.17 |
| 丙环唑a，mg/kg | ≤0.01 | | | | | | | | | | GB/T 20772 |
| 恩诺沙星b，μg/kg | ≤100 | | | | | | | | | | GB/T 22985 |
| 阿苯达唑，μg/kg | ≤100 | | | | | | | | | | GB/T 22972 |
| a 丙环唑为生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳限量值；炼乳、乳粉的指标值分别为生乳的4倍和8倍；水溶性的干酪、再制干酪按照“（奶油水含量/生乳水含量）×生乳指标值”计算；脂溶性的干酪和再制干酪、奶油按照“（奶油中脂肪含量/生乳中脂肪含量）×生乳指标值”计算。  b 恩诺沙星指恩诺沙星与环丙沙星之和。 | | | | | | | | | | | |

表A.2 微生物项目

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 乳制品类别 | 致病菌指标 | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示） | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 巴氏杀菌乳、非灭菌工艺生产的调制乳 | 菌落总数 | 5 | 2 | 50 000 | 100 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g (mL) | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25g (mL) | - | GB 4789.10-2016 平板计数法 |
| 发酵乳 | 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25g (mL) | - | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g (mL) | - | GB 4789.4 |
| 酵母和霉菌 | ≤100 | | | | GB 4789.15 |
| 乳酸菌数a | ≥1×106 | | | | GB 4789.35 |
| 炼乳 | 菌落总数 | 5 | 2 | 30 000 | 100 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25g (mL) | - | GB 4789.10-2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g (mL) | - | GB 4789.4 |
| 乳粉 | 菌落总数b | 5 | 2 | 50 000 | 200 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.10-2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 干酪 | 大肠菌群 | 5 | 2 | 100 | 1 000 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 1 000 | GB 4789.10-2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.30 |
| 酵母和霉菌c | ≤50 | | | | GB 4789.15 |
| 再制干酪 | 菌落总数 | 5 | 2 | 100 | 1 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 100 | 1 000 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 1 000 | GB 4789.10-2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.30 |
| 酵母和霉菌 | ≤50 | | | | GB 4789.15 |
| 奶油 | 菌落总数d | 5 | 2 | 10 000 | 100 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3-2016 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.10-2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 霉菌 | ≤90 | | | | GB 4789.15 |
| 注1：*n*为同一批次产品应采集的样品件数；*c*为最大可允许超出*m*值的样品数；*m*为微生物指标可接受水平的限量值；*M*为微生物指标的最高安全限量值。  注2：菌落总数、大肠菌群等采样方案以最新国家标准为准。  a 不适用于发酵后经热处理的产品。  b 不适用于添加活性菌种的产品。  c 不适用于霉菌成熟干酪。  d 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。 | | | | | | |