

ICS 67.100.10
X 16

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 657—2007
代替 NY/T 657—2002

绿色食品 乳制品

Green food—milk products

2007-12-18 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY/T 657—2002《绿色食品 乳制品》。

本标准与 NY/T 657—2002《绿色食品 乳制品》相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；
- 增加了“绿色食品婴幼儿配方乳粉”的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求；
- 增加了 4.2 感官要求和 4.4 理化要求的具体指标；
- 修改了 4.5 卫生要求中指标“砷”为“无机砷”，液态乳为 0.05 mg/kg、酸牛乳为 0.05 mg/kg、炼乳为 0.20 mg/kg、乳粉为 0.25 mg/kg、干酪为 0.5 mg/kg、婴幼儿配方乳粉为 0.25 mg/kg；
- 修改了 4.5 卫生要求中“苯甲酸”指标；
- 删除了 4.5 卫生要求中“六六六、滴滴涕”指标；
- 修改了 4.5 卫生要求中“甲拌磷、对硫磷、甲胺磷”为“不得检出”；
- 修改了 4.6 微生物要求中“酵母、霉菌”的指标，酸牛乳分别为 100 cfu/g 和 30 cfu/g、干酪为 50 cfu/g、婴幼儿配方粉为 50 cfu/g、奶油霉菌为 90 cfu/g；
- 修改了 5.4.5“黄曲霉毒素 M₁ 按 GB/T 5009.24 检验”为“GB/T 18980 的规定执行”；
- 修改了 5.4.9“甲胺磷、对硫磷和乐果按 GB/T 5009.20 检验”为“按 GB/T 5009.161 的规定执行”；
- 修改了 5.4.10“溴氰菊酯、氰戊菊酯和氯氰菊酯按 GB/T 5009.19 检验”为“按 GB/T 5009.162 的规定执行”。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准主要起草单位：中华人民共和国农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：孟瑾、谢焱、郑冠树、邹明晖、韩奕奕、曹琥靓、朱建新、吴榕。

本标准于 2002 年首次发布，本次为第一次修订。

绿色食品 乳制品

1 范围

本标准规定了绿色食品乳制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品乳制品,包括液态乳、酸牛乳、炼乳、乳粉、奶油、干酪、婴幼儿配方奶粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 4789.27 食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.161 动物性食品中有机磷农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5409 牛乳检验方法
- GB/T 5413 婴幼儿配方食品和乳粉通用检验方法
- GB/T 5418 全脂加糖炼乳检验方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

NY/T 657—2007

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 18980 乳和乳粉中黄曲霉毒素 M₁ 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

JJF 1070 定量包装商品净量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 422 绿色食品 食用糖

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

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

QB/T 3775 全脂无糖炼乳检验方法

SN/T 1632.1 奶粉中阪崎肠杆菌检验方法 第1部分:分离与计数方法

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 液态乳

巴氏杀菌乳和灭菌乳。

3.2 酸牛乳

纯酸牛乳、调味酸牛乳和果料酸牛乳。

3.3 炼乳

全脂无糖炼乳、全脂加糖炼乳和调制炼乳。

3.4 乳粉

全脂乳粉、全脂加糖乳粉、脱脂乳粉和除 3.7 条以外的各种配制乳粉。

3.5 干酪

原干酪(软质干酪、半软质干酪、硬质干酪、特硬质干酪)和重制干酪。

3.6 奶油

奶油、稀奶油和无水奶油。

3.7 婴幼儿配方乳粉

婴儿配方粉、较大婴儿和幼儿配方粉。

4 要求

4.1 加工和原料

4.1.1 加工环境

应符合 GB 12693 的规定。

4.1.2 原料

原料的产地应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.3 辅料

4.1.3.1 白砂糖

应符合 NY/T 422 的规定。

4.1.3.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 感官

4.2.1 液态乳的感官

应符合表 1 的规定。

表 1 液态乳感官要求

项 目	要 求			
	巴氏杀菌纯牛(羊)乳	巴氏杀菌调味乳	灭菌纯牛(羊)乳	灭菌调味乳
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	呈均匀一致的乳白色或具有添加辅料应有的色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	呈均匀一致的乳白色或具有添加辅料应有的色泽
滋味和气味	具有牛乳或羊乳固有滋味和气味,无异味	具有添加辅料应有的滋味和气味	具有牛乳或羊乳固有滋味和气味,无异味	具有添加辅料应有的滋味和气味
组织状态	均匀的液体,无凝块,无沉淀、无黏稠现象	均匀的液体,无凝块,无黏稠现象,允许有少量沉淀	均匀的液体,无凝块,无黏稠现象,允许有少量沉淀	

4.2.2 酸牛乳的感官

应符合表 2 的规定。

表 2 酸牛乳感官要求

项 目	要 求	
	纯 酸 牛 乳	调味酸牛乳、果料酸牛乳
色 泽	呈均匀一致的白色或微黄色	呈均匀一致的乳或调味乳、果料应有的色泽
滋味和气味	具有酸牛乳固有的滋味和气味	具有酸牛乳固有的滋味和气味
组 织 状 态	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;果料酸牛乳有果块或果粒	

4.2.3 炼乳的感官

应符合表 3 的规定。

表 3 炼乳感官要求

项 目	要 求	
	全脂无糖炼乳	全脂加糖炼乳
色 泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色,有光泽	
滋味和气味	具有牛乳的滋味和气味	具有牛乳的香味,甜味纯正
组 织 状 态	组织细腻,质地均匀,黏度适中	

4.2.4 乳粉的感官

应符合表 4 的规定。

表 4 乳粉感官要求

项 目	要 求			
	全脂乳粉	脱脂乳粉	全脂加糖乳粉	调味乳粉
色 泽	呈均匀一致的乳黄色			具有调味乳粉应有的色泽
滋味和气味	具有纯正的乳香味			具有调味乳粉应有的滋味和气味
组 织 状 态	干燥、均匀的粉末			
冲 调 性	经搅拌可迅速溶解于水中,不结块			

4.2.5 奶油的感官

无异味、无酸败味。

4.2.6 干酪的感官

应符合表 5 的规定。

表 5 干酪感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该类产品正常的色泽
滋味和气味	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
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.2.7 婴幼儿配方乳粉的感官

无结块和异物。色泽、滋味、气味、组织状态及冲调性应符合相应产品的质量要求。

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的相关规定。

4.4 理化指标

4.4.1 液态乳的理化指标

应符合表 6 的规定。

表 6 液态乳理化指标

项 目	指 标											
	巴氏杀菌纯牛(羊)乳			巴氏杀菌调味乳			灭菌纯牛(羊)乳			灭菌调味乳		
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂
脂肪, g/100 g	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
酸度, °T	牛乳	≤18.0		—			≤18.0			—		
	羊乳	≤16.0		—			—			—		
蛋白质, g/100 g	≥2.9			≥2.3			≥2.9			≥2.3		
非脂乳固体, g/100 g	≥8.1			≥6.5			≥8.1			≥6.5		
杂质度, mg/kg	≤2			—			≤2			—		

4.4.2 酸牛乳的理化指标

应符合表 7 的规定。

表 7 酸牛乳的理化指标

项 目	指 标					
	纯酸牛乳			调味酸牛乳、果料酸牛乳		
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂
脂肪, g/100 g	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
蛋白质, g/100 g	≥2.9			≥2.3		
非脂乳固体, g/100 g	≥8.1			≥6.5		
酸度, °T	≥70.0					

4.4.3 炼乳的理化指标

应符合表 8 的规定。

表 8 炼乳的理化指标

项 目	指 标									
	淡 炼 乳				加 糖 炼 乳				调 制 炼 乳	
	高脂	全脂	部分脱脂	脱脂	高脂	全脂	部分脱脂	脱脂	调制淡 炼乳	调制加 糖炼乳
蛋白质, g/100 g	≥非脂乳固体的 34								≥4.1	≥4.6
脂肪, g/100 g	$X \geq 15.0$	$7.5 \leq X < 15.0$	$1.0 < X < 7.5$	$X \leq 1.0$	$X \geq 16.0$	$8.0 \leq X < 16.0$	$1.0 < X < 8.0$	$X \leq 1.0$	$X \geq 7.5$	$X \geq 8.0$
乳固体 ^a , g/100 g	—	≥25.0	≥20.0	≥20.0	—	≥28.0	≥24.0	≥24.0	—	—
非脂乳固体 ^b , g/100 g	≥11.5	—	—	—	≥14.0	—	≥20.0	—	≥12.5	14.0
蔗糖, g/100 g	—				≤45.0				—	≤48.0
水分, g/100 g	—				≤27.0				—	≤28.0
酸度, °T	≤48.0									
乳糖结晶颗粒, μm	—				≤25				—	≤25
^a 乳固体 (%) = 乳脂肪 (%) + 乳糖 (%) + 蛋白质 (%) + 灰分 (%) ^b 非脂乳固体 = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%)										

4.4.4 乳粉的理化指标

应符合表 9 的规定。

表 9 乳粉的理化指标

项 目	指 标					
	全脂乳粉	部分脱脂乳粉	脱脂乳粉	全脂加糖乳粉	调味乳粉	配制乳粉
蛋白质, g/100 g	≥非脂乳固体 ^b 的 34			≥18.5	≥16.5	
脂肪, g/100 g	$X \geq 26.0$	$1.5 < X < 26.0$	$X \leq 1.5$	$X \geq 20.0$	—	
乳固体 ^a , g/100 g	—	—	—	—	≥70.0	
蔗糖, g/100 g	—	—	—	≤20.0	—	
复原乳酸度, °T	≤18.0	≤20.0	≤20.0	≤16.0	—	
水分, g/100 g	≤5.0					
不溶度指数, mL	≤1.0					
杂质度, mg/kg	≤16					
^a 非脂乳固体 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%) ^b 乳固体 (%) = 乳脂肪 (%) + 乳糖 (%) + 蛋白质 (%) + 灰分 (%)						

4.4.5 奶油的理化指标

应符合表 10 的规定。

表 10 奶油理化指标

项 目	指 标		
	奶 油	稀奶油	无水奶油
水分, g/100 g	≤16.0	—	≤0.1
乳脂肪, g/100 g	≥80.0	≥10.0	≥99.8
酸度 ^a , °T	≤20.0	≤30.0	—
非脂乳固体 ^b , g/100 g	—	≤2.0	—
过氧化值, meq/kg	—	—	≤0.3
^a 酸度不包括以发酵稀奶油为原料的产品。 ^b 非脂乳固体 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%)			

4.4.6 干酪的理化指标

4.4.6.1 水分

应符合表 11 的要求。

表 11 干酪的非脂物质水分指标

项 目	指 标				
	软质干酪	半软质干酪	硬质干酪	特硬质干酪	重制干酪
非脂物质水分含量, g/100 g	>67	54~69	49~56	<51	≤71
注: 非脂物质水分 (%) = $\frac{\text{干酪水分质量 (g)}}{\text{干酪总质量 (g)} - \text{干酪脂肪质量 (g)}} \times 100\%$					

4.4.6.2 脂肪

应符合表 12 的要求。

表 12 干酪的干物质脂肪指标

项 目	指 标					
	高脂干酪	全脂干酪	中脂干酪	部分脱脂干酪	脱脂干酪	重制干酪
干物质脂肪含量, g/100 g	≥60.0	45.0~59.9	25.0~44.9	10.0~24.9	<10.0	≥7.0
注: 干物质脂肪含量 (%) = $\frac{\text{干酪的脂肪质量 (g)}}{\text{干酪总质量 (g)} - \text{干酪水分质量 (g)}} \times 100\%$						

4.4.7 婴幼儿配方乳粉的理化指标

应符合表 13 的规定。

表 13 婴幼儿配方粉的理化指标

项 目	指 标 (每 100 g)	
	婴儿配方粉	较大婴儿和幼儿配方粉
热量, kJ (kcal)	≥1 925 (460)	≥1 820 (435)
蛋白质, g	10.0~20.0	15.0~25.0
脂肪, g	≥20.0	15.0~25.0
亚油酸, mg	≥1 500	≥1 600
灰分, g	≤5.0	—
水分, g	≤5.0	
维生素 A, IU	1 200~2 600	1 200~3 900
维生素 D, IU	200~520	200~600
维生素 E, IU	≥2.0	≥2.4
维生素 K ₁ , μg	≥20	
维生素 B ₁ , μg	≥300	≥240
维生素 B ₂ , μg	≥300	≥240
维生素 B ₆ , μg	≥180	≥230
维生素 B ₁₂ , μg	≥0.8	
烟酸, μg	≥3 000	≥2 400
叶酸, μg	≥20	
泛酸, μg	≥1 500	
维生素 C, mg	≥40	
生物素, μg	≥8.0	
钙, mg	≥300	≥360
磷, mg	≥150	≥180

表 13 (续)

项 目	指 标 (每 100 g)	
	婴儿配方粉	较大婴儿和幼儿配方粉
铁, mg	5.0~11.0	6.0~11.0
锌, mg	2.0~7.0	3.0~7.0
锰, μg	≥ 25	—
钠, mg	≤ 310	≤ 450
钾, mg	$\leq 1\ 000$	$\leq 400\sim 1\ 500$
镁, mg	≥ 30	
铜, μg	200~650	160~750
氯, mg	270~780	1\ 120
碘, μg	30~150	
钙磷比值	1.2~2.0	
杂质度 ^a , mg/kg	≤ 12	

^a 杂质度, 只限不含谷物成分的产品。

4.4.8 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

4.5 卫生指标

应符合表 14 的规定。

表 14 卫生指标

项 目	指 标						
	液态乳	酸牛乳	炼乳	乳粉	奶油	干酪	婴幼儿配方乳粉
铅, mg/kg	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.15	≤ 0.45	≤ 0.05	≤ 0.45	$\leq 0.02^a$
无机砷, mg/kg	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.20	≤ 0.25	—	≤ 0.5	≤ 0.25
锡, mg/kg	—	—	≤ 10.0	—	—	—	—
硝酸盐 (以 NaNO_3 计), mg/kg	≤ 6.0	≤ 11.0	≤ 15.0	≤ 50.0	≤ 15.0	≤ 50.0	≤ 50.0
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计), mg/kg	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.5	≤ 1.8	≤ 0.5	≤ 1.8	≤ 1.8
黄曲霉毒素 M_1 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.5	≤ 0.5	—	≤ 1.8	≤ 0.5
苯甲酸 ^b , g/kg	≤ 0.03						
甲拌磷, mg/kg	不得检出 (< 0.01)						
对硫磷, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出 (< 2.6)						
甲胺磷, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出 (< 5.7)						
乐果, mg/kg	< 0.01						
溴氰菊酯, mg/kg	< 0.001						
氰戊菊酯, mg/kg	< 0.003						
氯氰菊酯, mg/kg	< 0.002						
抗生素 (指青霉素、链霉素、庆大霉素、卡那霉素)	阴性						

^a 乳为原料, 按 1:9 冲调后乳汁计;
^b 为乳制品苯甲酸的本底值限定。

4.6 微生物学指标

应符合表 15 的规定。

表 15 微生物学指标

项 目	指 标									
	液态乳		酸牛乳	炼乳		乳粉	奶油	干酪	婴幼儿配方奶粉	
	巴氏杀菌乳	灭菌乳		全脂加糖炼乳	全脂无糖炼乳				婴儿配方粉	较大婴儿和幼儿配方粉
菌落总数, cfu/g	≤15 000	≤10	—	≤15 000	≤10	≤15 000	≤50 000	—	≤30 000	
大肠菌群, MPN/100 g	≤30	≤3	≤30	≤30	≤3	≤30	≤30	≤30	≤40	≤90
酵母, cfu/g	—	—	≤100	—	—	≤50	—	≤50	≤50	
霉菌, cfu/g	—	—	≤30	—	—	≤90	—			
阪崎肠杆菌	—								不得检出	
致病菌 (指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出									
注: 罐头工艺生产的乳制品微生物指标应符合商业无菌。										

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 液态乳

5.1.1.1 色泽和组织状态: 将适量试样倾倒入烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.1.2 滋味和气味: 将适量试样倾倒入烧杯中, 先闻气味, 用温开水漱口后, 再品尝样品的滋味。

5.1.2 酸牛乳

5.1.2.1 色泽和组织状态: 取适量试样于 50 mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2.2 滋味和气味: 取适量试样于 50 mL 烧杯中, 先闻气味, 然后用温开水漱口, 再品尝样品的滋味。

5.1.3 炼乳

5.1.3.1 气味: 取定量包装试样, 开启罐盖 (或瓶盖), 闻气味。

5.1.3.2 色泽和组织状态: 将上述试样缓慢倒入烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态。待样品倒净后, 将罐 (瓶) 口朝上, 倾斜 45° 放置, 观察罐 (瓶) 底部有无沉淀。

5.1.3.3 滋味: 用温开水漱口, 品尝试样的滋味。

5.1.4 奶油

5.1.4.1 色泽和组织状态: 打开试样外包装, 用小刀切取部分试样, 置于白色盘中, 在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.4.2 滋味和气味: 取适量试样, 先闻气味, 然后用温开水漱口, 品尝样品的滋味。

5.1.5 干酪

5.1.5.1 色泽和组织状态: 用小刀切取部分试样, 置于白色盘中, 在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.5.2 滋味和气味: 取适量试样, 先闻气味, 然后用温开水漱口, 品尝样品的滋味。

5.1.6 乳粉和婴幼儿配方乳粉

5.1.6.1 色泽和组织状态: 将适量试样散放在白色平盘中, 在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.6.2 滋味和气味: 取适量试样置于平盘中, 先闻气味, 然后用温开水漱口, 再品尝样品的滋味。

5.1.6.3 冲调性: 将 10 g 试样放入盛有 90 mL 40℃ 水的 200 mL 烧杯中, 用搅拌棒搅拌均匀后观察

样品溶解状况。

5.2 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 脂肪

5.3.1.1 液态乳、酸牛乳、干酪、奶油

按 GB/T 5009.46 的规定执行。

5.3.1.2 炼乳

按 GB/T 5418 和 QB/T 3775 的规定执行。

5.3.1.3 乳粉、婴幼儿配方乳粉

按 GB/T 5413.3 的规定执行。

5.3.2 蛋白质

5.3.2.1 液态乳、酸牛乳、炼乳

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

5.3.2.2 乳粉、婴幼儿配方乳粉

按 GB/T 5413.1 的规定执行。

5.3.3 乳固体

按 GB/T 5409 的规定执行。

5.3.4 非脂乳固体

按 GB/T 5009.46 的规定执行。

5.3.5 水分

5.3.5.1 乳粉、婴幼儿配方乳粉

按 GB/T 5413.8 的规定执行。

5.3.5.2 炼乳

按 GB/T 5418 规定的方法测定。

5.3.5.3 奶油、干酪

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.3.6 酸度

5.3.6.1 液态乳、酸牛乳、奶油

按 GB/T 5009.46 的规定执行。

5.3.6.2 炼乳

按 GB/T 5418 和 QB/T 3775 的规定执行。

5.3.7 复原乳酸度

按 GB/T 5413.28 的规定执行。

5.3.8 乳糖、蔗糖

按 GB/T 5413.5 的规定执行。

5.3.9 不溶度指数

按 GB/T 5413.29 规定的方法测定。

5.3.10 乳糖结晶颗粒

按 GB/T 5418 的规定执行。

5.3.11 杂质度

NY/T 657—2007

按 GB/T 5413.30 的规定执行。

5.3.12 灰分

按 GB/T 5413.7 的规定执行。

5.3.13 热量

按蛋白质、脂肪测定值、碳水化合物计算值分别乘以热量系数 4、9、4 所得之和。

5.3.14 亚油酸

按 GB/T 5413.4 的规定执行。

5.3.15 碳水化合物

按 GB/T 5413.5 的规定执行。

5.3.16 蔗糖

按 GB/T 5413.5 的规定执行。

5.3.17 粗纤维

按 GB/T 5413.6 的规定执行。

5.3.18 灰分

按 GB/T 5413.7 的规定执行。

5.3.19 维生素 A、D、E

按 GB/T 5413.9 的规定执行。

5.3.20 维生素 K₁

按 GB/T 5413.10 的规定执行。

5.3.21 维生素 B₁

按 GB/T 5413.11 的规定执行。

5.3.22 维生素 B₂

按 GB/T 5413.12 的规定执行。

5.3.23 维生素 B₆

按 GB/T 5413.13 的规定执行。

5.3.24 维生素 B₁₂

按 GB/T 5413.14 的规定执行。

5.3.25 烟酸

按 GB/T 5413.15 的规定执行。

5.3.26 叶酸

按 GB/T 5413.16 的规定执行。

5.3.27 泛酸

按 GB/T 5413.17 的规定执行。

5.3.28 维生素 C

按 GB/T 5413.18 的规定执行。

5.3.29 生物素

按 GB/T 5413.19 的规定执行。

5.3.30 钙、铁、锌、锰、钠、钾、镁、铜

按 GB/T 5413.21 的规定执行。

5.3.31 磷

按 GB/T 5413.22 的规定执行。

5.3.32 氯

按 GB/T 5413.24 的规定执行。

5.3.33 碘

按 GB/T 5413.23 的规定执行。

5.4 卫生检验

5.4.1 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.4.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.4.3 锡

按 GB/T 5009.16 的规定执行。

5.4.4 硝酸盐和亚硝酸盐

按 GB/T 5413.32 的规定执行。

5.4.5 黄曲霉毒素 M₁

按 GB/T 18980 的规定执行。

5.4.6 苯甲酸

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

5.4.7 甲拌磷

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

5.4.8 过氧化值

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

5.4.9 甲胺磷、对硫磷和乐果

按 GB/T 5009.161 的规定执行。

5.4.10 溴氰菊酯、氰戊菊酯和氯氰菊酯

按 GB/T 5009.162 的规定执行。

5.4.11 抗生素

按 GB 4789.27 的规定执行。

5.5 微生物学检验

5.5.1 菌落总数

按 GB 4789.2 和 GB 4789.18 的规定执行。

5.5.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 和 GB 4789.18 的规定执行。

5.5.3 酵母和霉菌

按 GB 4789.15 和 GB 4789.18 的规定执行。

5.5.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 和 GB 4789.18 的规定执行。

5.5.5 阪崎杆菌

按 SN/T 1632.1 的规定执行。

5.5.6 商业无菌

按 GB 4789.26 的规定执行。

NY/T 657—2007

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标签、标识

7.1 标签

标签按 GB 7718 和 GB 13432 及其他相关国家规定执行。

7.2 标识

包装应有绿色食品标识。贮运图示按 GB/T 191 的规定执行。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输

按 NY/T 1056 的规定执行。

8.3 贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

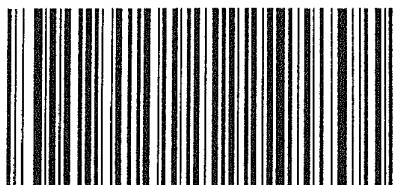
中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 乳制品
NY/T 657—2007

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)
(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)
中国农业出版社印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 1.25 字数 13千字
2008年3月第1版 2008年3月北京第1次印刷
书号: 16109·1527 印数: 1~500册
定价: 14.00元



NY/T 657-2007

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894