

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5050—2001

无公害食品 牛奶加工技术规范

2001-09-03 发布

2001-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准中的“3 加工厂卫生条件”、“7.1 添加奶油或脱脂乳粉”是强制性条文,其他条文是推荐性条文。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:农业部乳品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:王金华、张宗城。

无公害食品 牛奶加工技术规范

1 范围

本标准规定了无公害牛奶加工的收乳、净化、冷藏、标准化、均质、杀(灭)菌、包装和贮存。
本标准适用于无公害牛奶的生产。

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 5410 全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉

GB 5415 奶油

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 12693 乳品厂卫生规范

NY 5045 无公害食品 生鲜牛乳

3 加工厂卫生条件

应符合 GB 12693 的规定。

4 收乳

4.1 原料乳质量要求

原料乳应采用机械化挤奶,管道输送。原料乳中农药残留、抗生素、重金属及黄曲霉毒素 M₁ 含量应符合 NY 5045 规定。交乳方和收乳方均不应掺入水、食品添加剂及其他非乳物质。

4.2 收乳方式

奶槽车及其输奶软管应消毒清洗,无奶后乳温保持 6℃ 以下,从奶挤出后加工前所经历的时间不得超过 24 h。与贮奶冷却缸的出口阀连接紧密、无渗漏,输奶时应避免空气泵入槽车奶。

5 净化

5.1 净化乳要求

应脱除牛乳中毛、泥土等机械杂质及其表面微生物,脱除一部分体细胞及气体。

5.2 净化工艺要求

5.2.1 过滤净化:采用 200 目尼龙过滤网,勤换洗,以防堵塞。

5.2.2 离心净乳机净化:离心转速为 5 890 r/min,采取自动或手动排渣,应及时排渣。

6 冷藏

6.1 冷却