附件5

生鲜乳双月度检测项目表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检测类别 | 检测  项目 | 检测方法 | 判定依据 | 参考限量 |
| 1 | 理化指标 | 脂肪 | 《牛乳脂肪、蛋白质、乳糖、总固体的快速测定 红外光谱法》（NY/T 2659-2014） | 《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010） | ≥ 3.1 g/100g |
| 2 | 蛋白质 | 《牛乳脂肪、蛋白质、乳糖、总固体的快速测定 红外光谱法》（NY/T 2659-2014 ） | 《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010） | ≥ 2.8 g/100g |
| 3 | 乳糖 | 《牛乳脂肪、蛋白质、乳糖、总固体的快速测定 红外光谱法》（NY/T 2659-2014） | / | / |
| 4 | 总固体 | 《牛乳脂肪、蛋白质、乳糖、总固体的快速测定 红外光谱法》（NY/T 2659-2014） | / | / |
| 5 | 体细胞 | 《生鲜牛乳中体细胞测定方法》（NY/T 800-2004） | / | / |
| 6 | 冰点 | 《食品安全国家标准 生乳冰点的测定》（GB 5413.38-2016） | 《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010） | －0.500～－0.560 ℃ |
| 7 | 酸度 | 《食品安全国家标准 食品酸度的测定》（GB 5009.239-2016） | 《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010） | 牛乳 12-18°T 羊乳6-13°T |
| 8 | 非法添加物 | 碱类物质 | 《生乳中碱类物质的测定方法》(MRT/B 7-2016) | / | / |
| 9 | 革皮水解物 | NY/T 3130-2017 生乳中L-羟脯氨酸的测定 | / | / |
| 10 | 微生物 | 菌落总数 | 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB4789.2-2022） | 《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010) | ≤200万CFU/mL |