

Q/SHY

新疆石河子花园乳业有限公司
食品企业标准

Q/SHY0001S—2026
代替 Q/SHY 0001S—2025



煎烤奶酪

2026-01-29 发布

2026-02-05 实施

新疆石河子花园乳业有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆石河子花园乳业有限公司提出。

本标准由新疆石河子花园乳业有限公司起草。

本标准起草人：陈菲、孙芳芳、张佳雪、钱浩；

本标准批准人：陈玉新；

本标准于 2025 年 8 月 20 日首次发布；

本标准适用于附录 A(资料性附录)所列企业；

本标准于 2026 年 1 月 29 日修订。

修订内容：--规范性引用文件中更新了 GB/T 191 包装储运图形符号标志；

--修改了 4.6 净含量及允许短缺量；

--修改了 6.5 保质期的描述。



煎烤奶酪

1 范围

本标准规定了煎烤奶酪的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等要求。

本标准适用于以生牛乳为原料，杀菌后添加发酵菌种、食品添加剂、凝乳酶，通过静置凝乳、切割破乳、凝块压榨、蒸煮、冷却定型、盐浸风干等工序制成的具有特殊的香气，质地紧实且富有弹性的乳制品。

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 1886.174	食品安全国家标准	食品添加剂	食品工业用酶制剂
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
GB 4789.3	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	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 4789.30	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 4789.18	食品安全国家标准	食品微生物学检验	乳与乳制品采样和检样处理
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品	
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品	
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- GB/T 191 包装储运图形符号标志
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022 年第 4 号）

3 术语和定义

3.1 煎烤奶酪

本标准适用于以生牛乳为原料，杀菌后添加发酵菌种、食品添加剂、凝乳酶，通过静置凝乳、切割破乳、凝块压榨、蒸煮、冷却定型、盐浸风干等工序制成的具有特殊的香气，质地紧实且富有弹性的乳制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。



4.1.3 发酵菌种：应符合 GB 31639、关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》

更新的公告（2022 年第 4 号）的规定。

4.1.4 凝乳酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 生产加工过程中的卫生要求：应符合 GB 14881、GB 12693 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 5420
气味、滋味	具有奶香味，无异味	
组织形态	固体，质地富有弹性，结构紧凑，无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
脂肪/(g/100g) ≤	30.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g) ≥	15.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg) ≤	0.5	GB 5009.24

注：铅指标严于 GB 2762 的规定。

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3



* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

4.5 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

由同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂检验：每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、脂肪、蛋白质、铅、黄曲霉毒素 M₁、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。



5.4.2 型式检验应为第4章4.2、4.3、4.4、4.6的所有项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量不合格不得复检。

6 标签、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标签

食品标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050、GB 5420 等有关规定。产品标签应明确标示运输和贮存温度。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装食品包装塑料袋应符合 GB 4806.13 的规定。纸袋应符合 GB 4806.8 的规定。塑料盒应符合 GB 4806.7 的规定。根据市场需要设置包装规格。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，外包装完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

6.3 贮存

产品应贮存在符合标签要求条件下的仓库中，离地离墙存放。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存，离墙离地分类贮存。

6.4 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应符合标签要求，避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.5 保质期

在符合本产品标签规定的运输与贮存条件下，且包装完好，保质期按照本产品标签标注执行。



附录 A

(资料性)

适用于企业标准的企业名称与地址

本标准是由新疆石河子花园乳业有限公司统一制定并发布，适用于公司所属各分(子)公司工厂，本标准适用的企业名称及地址应符合下表的规定。

表 A.1 适用的企业名称与地址

序号	分(子)公司	地址
1	新疆石河子花园乳业有限公司花园天山分公司	新疆石河子市开发区北 74 号小区北一东路 28 号



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	煎烤奶酪	标准主要起草人	陈菲、孙芳芳、张佳雪、钱浩
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准，</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 5420《食品安全国家标准 干酪》规定执行，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定，生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。发酵菌种：应符合 GB 31639、关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022 年第 4 号）的规定。凝乳酶：应符合 GB 1886.174 的规定。食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。生产用水：应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以生牛乳为原料，杀菌后添加发酵菌种、食品添加剂、凝乳酶，通过静置凝乳、切割破乳、凝块压榨、蒸煮、冷却定型、盐浸风干等工序制成的具有特殊的香气，质地紧实且富有弹性的乳制品。生产加工过程中的卫生要求：应符合 GB 14881、GB 12693 的规定，</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求：应符合 GB 5420、GB 2761、GB 2762、GB 29921 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB 5420 规定的方法测定。脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。黄曲霉毒素 M₁ 按 GB 5009.24 规定的方法测定。大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌 GB 4789.10 规定的方法测定。单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅≤0.19mg/kg，指标严于 GB 2762 的规定，</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

