

团体标准

T/SZS 2709—2025

代替 T/SZS 2709—2020

圳品 乳粉

ZHEN PIN—Milk powder

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替T/SZS 2555—2022《供深食品 乳粉》，与T/SZS 2555—2022相比，主要技术变化如下：

——标准名称修改为：圳品 乳粉；

——修订了感官要求和理化要求；

——修订了检验方法；

——增加了检验规则、包装和标识。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/SZS 2555—2022。

圳品 乳粉

1 范围

本文件规定了圳品 乳粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮藏和运输。

本文件适用于乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉。

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本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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- T/SZS 1400 乳制品质量安全基础要求

3 术语和定义

GB 19644界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生乳:应符合 GB 19301 的规定。
- 4.1.2 其它原料:应符合相应的食品安全国家标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

乳粉的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	乳粉	调制乳粉

色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	具有应有的色泽
滋味、气味	具有纯正的乳滋味、气味	具有应有的滋味、气味
组织状态	干燥均匀的粉末	

4.3 理化要求

乳粉的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	
	乳粉	调制乳粉
蛋白质/（%）	≥ 非脂乳固体 ^a 的 34%	≥ 16.5
脂肪 ^b /（%）	≥ 26.0	—
复原乳酸度/（°T）		
牛乳	≤ 18	—
羊乳	7~14	—
杂质度/（mg/kg）	≤ 16	—
水分/（%）	≤ 5.0	
^a 非脂乳固体（%）=100%-脂肪（%）-水分（%）。		
^b 仅适用于全脂乳粉。		

4.4 安全要求

乳粉的安全要求应符合T/SZS 1400的规定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，除已列出的检测方法外，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及国际标准。

5.1 出厂检验

出厂检验的项目包括感官要求、净含量，每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每 6 个月应进行型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家行政主管部门提出要求时。

5.2.2 型式检验应包括第 5 章规定的全部项目。

6 标签和标识

6.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 产品应标明“乳粉”或“调制乳粉”。

6.3 4.2 牛乳粉可标识为“乳粉”或“奶粉”。其他奶畜来源的乳粉应标识奶畜品种,如“羊乳粉”或“羊奶粉”。

6.4 4.3 调制牛乳粉可标识为“调制乳粉”或“调制奶粉”。其他奶畜为主要来源的调制乳粉应标识奶畜品种,如“调制羊乳粉”或“调制羊奶粉”。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定。

7.2 运输和储存

应符合NY/T 1056的规定。
