

ICS 67.100.01  
X 16

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 657—2012  
代替 NY/T 657—2007

---

## 绿色食品 乳制品

Green food—Dairy product

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 657—2007《绿色食品 乳制品》。与 NY/T 657—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 范围中增加生乳内容和要求,删除了婴幼儿奶粉的内容和要求;
- 删除了第 3 章产品分类;
- 修改了感官的要求;
- 修改了微生物指标表述方式;
- 部分推荐性的检测方法修改为强制性的检测方法;
- 将苯甲酸的限量要求 $\leq 0.03 \text{ g/kg}$  修改为 $\leq 0.05 \text{ g/kg}$ ;
- 增加了发酵乳中乳酸菌数的要求;
- 增加了污染物总汞、铬的限量要求;
- 删除了农药残留甲拌磷、对硫磷、甲胺磷、乐果、溴氰菊酯、氯氰菊酯、氰戊菊酯的限量要求;
- 增加了附录 A。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(上海)。

本标准主要起草人:朱建新、郑小平、韩奕奕。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 657—2002;
- NY/T 657—2007。

## 绿色食品 乳制品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品乳制品的要求、检验规则、标志和标签、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、发酵乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪和奶油;不适用于乳清制品、婴幼儿配方奶粉和人造奶油。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验
- 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 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5413.3 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
- GB 5413.5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
- GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
- GB 5413.33 食品安全国家标准 生乳相对密度的测定
- GB 5413.34 食品安全国家标准 乳和乳制品酸度的测定
- GB 5413.37 食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 的测定
- GB 5413.38 食品安全国家标准 生乳冰点的测定
- GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 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 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 21703 食品安全国家标准 乳和乳制品中苯甲酸和山梨酸的测定

GB/T 22985 牛奶和奶粉中恩诺沙星、达氟沙星、环丙沙星、沙拉沙星、奥比沙星、二氟沙星和麻保沙星残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

GB/T 22990 牛奶和奶粉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱—紫外检测法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 800 生鲜牛乳中体细胞的测定方法

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

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

农业部 781 号公告—12—2006 牛奶中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 要求

#### 3.1 加工环境和原辅料

##### 3.1.1 加工环境

应符合 GB 12693 的规定。

##### 3.1.2 原料要求

生乳应符合表 1、表 9、表 18、表 19、表 A.1 的规定，原料的产地应符合 NY/T 391 的规定。

##### 3.1.3 辅料要求

###### 3.1.3.1 白砂糖

应符合 NY/T 422 的规定。

###### 3.1.3.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

###### 3.1.3.3 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的规定。

#### 3.2 感官要求

##### 3.2.1 生乳的感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 生乳的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有乳固有的香味、无异味	
组织状态	呈均匀一致的液体，无凝块、沉淀，无正常视力可见异物	

##### 3.2.2 液态乳的感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 液态乳感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	巴氏杀菌乳	灭菌乳	调制乳	
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	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有乳固有滋味和气味,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、无正常视力可见异物		均匀的液体,无凝块,可有与配方相符的辅料沉淀物,无正常视力可见异物	

## 3.2.3 发酵乳的感官要求

应符合表3的规定。

表3 发酵乳的感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	发酵乳	风味发酵乳	
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	具有与添加成分相符的色泽	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味	具有与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态,无正常视力可见异物		

## 3.2.4 炼乳的感官要求

应符合表4的规定。

表4 炼乳的感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	淡炼乳	加糖炼乳	调制炼乳	
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色,有光泽		具有添加辅料应有的色泽	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有乳的滋味和气味	具有乳的香味,甜味纯正	具有乳和添加辅料应有的滋味和气味	
组织状态	组织细腻,质地均匀,黏度适中,无正常视力可见异物			

## 3.2.5 乳粉的感官要求

应符合表5的规定。

表5 乳粉的感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	乳 粉	调制乳粉	
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色		取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有纯正的乳香味	具有与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	干燥均匀的粉末,无正常视力可见异物		

## 3.2.6 干酪的感官要求

应符合表 6 的规定。

表 6 干酪的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该类产品正常的色泽	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有该类产品特有的滋味和气味,无异味	
组织状态	组织细腻,质地均匀,具有该类产品应有的硬度,无正常视力可见异物	

### 3.2.7 再制干酪的感官要求

应符合表 7 的规定。

表 7 再制干酪的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽均匀	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	易溶于口,有奶油润滑感,并有产品特有的滋味和气味,无异味	
组织状态	外表光滑;结构细腻、均匀、润滑,应有与产品口味相关原料的可见颗粒,无正常视力可见异物	

### 3.2.8 稀奶油、奶油和无水奶油的感官要求

应符合表 8 的规定。

表 8 稀奶油、奶油和无水奶油的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味,无异味	
组织状态	均匀一致,允许有相应辅料的沉淀物,无正常视力可见异物	

## 3.3 理化指标

### 3.3.1 生乳的理化指标

应符合表 9 的规定。

表 9 生乳的理化指标

项 目	指 标	检测方法
冰点 <sup>a</sup> , °C	-0.500~-0.560	GB 5413.38
相对密度,(20°C/4°C)	≥1.027	GB 5413.33
蛋白质,g/100 g	≥2.95	GB 5009.5
脂肪,g/100 g	≥3.1	GB 5413.3
杂质度,mg/L	≤4.0	GB 5413.30
非脂乳固体,g/100 g	≥8.2	GB 5413.39
酸度,°T		
牛乳	12~18	GB 5413.34
羊乳	6~13	
体细胞,SCC/mL	≤400 000	NY/T 800

<sup>a</sup> 挤出 3 h 后检测。

## 3.3.2 液态乳的理化指标

应符合表 10 的规定。

表 10 液态乳的理化指标

项 目	指 标			检测方法
	巴氏杀菌乳	灭菌乳	调制乳	
脂肪 <sup>a</sup> ,g/100 g	≥3.1		≥2.5	GB 5413.3
蛋白质,g/100 g	牛乳	≥2.9	≥2.3	GB 5009.5
	羊乳	≥2.8		
酸度,°T	牛乳	12~18	—	GB 5413.34
	羊乳	6~13		
非脂乳固体,g/100 g	≥8.1		—	GB 5413.39

<sup>a</sup> 巴氏杀菌乳和灭菌乳仅适用于全脂产品。

## 3.3.3 发酵乳的理化指标

应符合表 11 的规定。

表 11 发酵乳的理化指标

项 目	指 标		检测方法
	发酵乳	风味发酵乳	
脂肪 <sup>a</sup> ,g/100 g	≥3.1	≥2.5	GB 5413.3
非脂乳固体,g/100 g	≥8.1	—	GB 5413.39
蛋白质,g/100 g	≥2.9	≥2.3	GB 5009.5
酸度,°T	≥70.0		GB 5413.34

<sup>a</sup> 仅适用于全脂产品。

## 3.3.4 炼乳的理化指标

应符合表 12 的规定。

表 12 炼乳的理化指标

项 目	指 标				检测方法
	淡炼乳	加糖炼乳	调制炼乳		
			调制淡炼乳	调制加糖炼乳	
蛋白质,g/100 g	≥非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%		≥4.1	≥4.6	GB 5009.5
脂肪(X),g/100 g	7.5≤X<15.0		≥7.5	≥8.0	GB 5413.3
乳固体 <sup>b</sup> ,g/100 g	≥25.0	≥28.0	—	—	GB 5413.39
蔗糖,g/100 g	—	≥45.0	—	≥48.0	GB 5413.5
水分,g/100 g	≥27.0		—	≥28.0	GB 5009.3
酸度,°T	≤48.0				GB 5413.34

<sup>a</sup> 非脂乳固体(g/100 g)=100-脂肪(g/100 g)-水分(g/100 g)-蔗糖(g/100 g);  
<sup>b</sup> 乳固体(g/100 g)=100-水分(g/100 g)-蔗糖(g/100 g)。

## 3.3.5 乳粉的理化指标

应符合表 13 的规定。

表 13 乳粉的理化指标

项 目	指 标		检测方法
	乳粉	调制乳粉	
蛋白质,g/100 g	≥非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%		GB 5009.5
脂肪(X),g/100 g	全脂	≥26.0	—
	半脱脂	1.5<X<26.0	
	脱脂	≤1.5	
复原乳酸度,°T	牛乳	≤18	—
	羊乳	7~14	
杂质度,mg/kg	≤16		GB 5413.30
水分,g/100 g	≤5.0		GB 5009.3

<sup>a</sup> 非脂乳固体(g/100 g)=100-脂肪(g/100 g)-水分(g/100 g)。

3.3.6 干酪的理化指标

3.3.6.1 非脂物质水分

应符合表 14 的规定。

表 14 干酪的非脂物质水分指标

单位为克每百克

项 目	指 标				检测方法
	软质干酪	半软质干酪	硬质干酪	特硬质干酪	
非脂物质水分含量 <sup>a</sup>	>67	54~69	49~56	<51	GB 5009.3

<sup>a</sup> 非脂物质水分含量=[干酪水分质量/(干酪总质量-干酪脂肪质量)]×100%。

3.3.6.2 脂肪(干物质中)

应符合表 15 的规定。

表 15 干酪的脂肪(干物质中)指标

单位为克每百克

项 目	指 标					检测方法
	高脂干酪	全脂干酪	中脂干酪	部分脱脂干酪	脱脂干酪	
脂肪(干物质中) <sup>a</sup>	≥60.0	45.0~59.9	25.0~44.9	10.0~24.9	<10.0	GB 5413.3

<sup>a</sup> 脂肪(干物质中)含量=[干酪的脂肪质量/(干酪总质量-干酪水分质量)]×100%。

3.3.7 再制干酪的理化指标

应符合表 16 的规定。

表 16 再制干酪的理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标					检测方法
脂肪(干物质中,X) <sup>a</sup>	60.0≤X≤75.0	45.0≤X<60.0	25.0≤X<45.0	10.0≤X<25.0	X<10.0	GB 5413.3
干物质 <sup>b</sup>	≥44	≥41	≥31	≥29	≥25	GB 5009.3

<sup>a</sup> 干物质中脂肪含量 X=[再制干酪脂肪质量/(再制干酪总质量-再制干酪水分质量)]×100%；  
<sup>b</sup> 干物质含量=[(再制干酪总质量-再制干酪水分质量)/再制干酪总质量]×100%。

3.3.8 奶油的理化指标

应符合表 17 的规定。

表 17 奶油的理化指标

项 目	指 标			检测方法
	稀奶油	奶油	无水奶油	
水分, g/100 g	—	≤16.0	≤0.1	GB 5009.3
脂肪 <sup>a</sup> , g/100 g	≥10.0	≥80.0	≥99.8	GB 5413.3
酸度 <sup>b</sup> , °T	≤30.0	≤20.0	—	GB 5413.34
非脂乳固体 <sup>c</sup> , g/100 g	—	≤2.0	—	GB 5413.39
<sup>a</sup> 无水奶油的脂肪(g/100 g)=100-水分(g/100 g); <sup>b</sup> 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品; <sup>c</sup> 非脂乳固体(g/100 g)=100-脂肪(g/100 g)-水分(g/100 g)(含盐奶油应减去食盐含量)。				

## 3.4 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

## 3.5 污染物、兽药残留和食品添加剂限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 18 的规定。

表 18 污染物、兽药残留和食品添加剂限量

项 目	指 标								检测方法
	生乳	液态乳	发酵乳	炼乳	乳粉	干酪	再制干酪	奶油	
无机砷, mg/kg	—	≤0.05		≤0.20	—	≤0.5		—	GB/T 5009.11
铅, mg/kg	—	≤0.05		≤0.15	≤0.45			≤0.05	GB 5009.12
铬, mg/kg	—	≤0.3		≤2.0	—	≤2.0		—	GB/T 5009.123
锡, mg/kg	—			≤10.0	—			—	GB/T 5009.16
硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计), mg/kg	≤6.0		≤11.0	≤15.0	≤50.0			—	GB 5009.33
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤0.2			≤0.5	—	≤2.0	≤0.5	—	GB 5009.33
四环素, μg/kg	≤100								GB/T 22990
金霉素, μg/kg	≤100								GB/T 22990
土霉素, μg/kg	≤100								GB/T 22990
青霉素	阴性								GB 4789.27
链霉素	阴性								GB 4789.27
庆大霉素	阴性								GB 4789.27
卡那霉素	阴性								GB 4789.27
恩诺沙星, μg/kg	≤100								GB/T 22985
磺胺类, μg/kg	≤100								农业部 781 号公告—12—2006
苯甲酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤0.05								GB 21703
<sup>a</sup> 乳制品苯甲酸的本底值限定。									

## 3.6 微生物要求

## 3.6.1 生乳的微生物限量

应符合表 19 的规定。

表 19 生乳的微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数, CFU/mL	≤500 000	GB 4789.2

## 3.6.2 液态乳

3.6.2.1 巴氏杀菌乳、非灭菌工艺生产的调制乳微生物限量

应符合表 20 的规定。

表 20 巴氏杀菌乳、非灭菌工艺生产的调制乳微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50 000	100 000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789. 4

3.6.2.2 灭菌乳、灭菌工艺生产的调制乳的微生物要求

应符合商业无菌的要求。检测方法按 GB/T 4789. 26 的规定执行。

3.6.3 发酵乳的微生物限量

应符合表 21 的规定。

表 21 发酵乳的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789. 4
酵母和霉菌	≤100				GB 4789. 15
乳酸菌数 <sup>a</sup>	≥1×10 <sup>6</sup>				GB 4789. 35

<sup>a</sup> 不适用于发酵后经热处理的产品。

3.6.4 炼乳的微生物限量

应符合表 22 的规定。

表 22 炼乳的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	30 000	100 000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789. 4

3.6.5 乳粉的微生物限量

应符合表 23 的规定。

表 23 乳粉的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>a</sup>	5	2	50 000	200 000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 4

<sup>a</sup> 不适用于添加活性菌种的产品。

## 3.6.6 干酪的微生物限量

应符合表 24 的规定。

表 24 干酪的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 30
酵母和霉菌 <sup>a</sup>	≤50				GB 4789. 15

<sup>a</sup> 不适用于霉菌成熟干酪。

## 3.6.7 再制干酪的微生物限量

应符合表 25 的规定。

表 25 再制干酪的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	1 000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 30
酵母和霉菌	≤50				GB 4789. 15

## 3.6.8 稀奶油、奶油和无水奶油的微生物要求

3.6.8.1 以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品应符合商业无菌的要求。检测方法按 GB/T 4789. 26 的规定执行。

3.6.8.2 其他产品应符合表 26 的规定。

表 26 稀奶油、奶油和无水奶油的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>a</sup>	5	2	10 000	100 000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789. 10
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 4
霉菌	≤90				GB 4789. 15

<sup>a</sup> 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。

## 3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

## 4 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 3.2~3.7 以及表 A.1 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

## 5 标志和标签

- 5.1 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。
- 5.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

## 6 包装、运输和贮存

- 6.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。
- 6.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

**附录 A**  
**(规范性附录)**

**绿色食品乳制品产品认证检验规定**

A.1 表 A.1 中规定了除 3.2~3.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验时还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品乳制品产品认证检验必检项目**

项 目	指 标			检测方法
	生乳	乳粉	其他乳制品	
无机砷,mg/kg	≤0.05	≤0.25	—	GB/T 5009.11
铅,mg/kg	≤0.05	—	—	GB 5009.12
铬,mg/kg	≤0.3	≤2.0	—	GB/T 5009.123
总汞,mg/kg	≤0.01	—	—	GB/T 5009.17
亚硝酸盐,mg/kg	—	≤2.0	—	GB 5009.33
六六六,mg/kg	≤0.02	≤0.01[脂肪含量 2%以下(以原样计)]	—	GB/T 5009.19
		≤0.5[脂肪含量 2%及以上(以脂肪计)]		
滴滴涕,mg/kg	≤0.02	≤0.01[脂肪含量 2%以下(以原样计)]	—	GB/T 5009.19
		≤0.5[脂肪含量 2%及以上(以脂肪计)]		
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> ,μg/kg	≤0.5			GB 5413.37

A.2 如乳制品的食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。