



中华人民共和国认证认可行业标准

RB/T 168—2018

有机液态乳加工技术规范

Technical specification for processing of organic milk

2018-03-23 发布

2018-10-02 实施

中国国家认证认可监督管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中粮集团有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、北京五洲恒通认证有限公司。

本标准主要起草人：杨志刚、曲丽、万强、王艳松、张英春、宣世伟、王振、周翰舒、王晓宁。

有机液态乳加工技术规范

1 范围

本标准规定了有机液态乳加工企业的基本要求、质量管理、平行生产、包装、储存和运输、标识及记录、追溯和召回的要求。

本标准适用于有机液态乳加工过程的控制。

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 2760—2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

GB/T 19630.2—2011 有机产品 第2部分:加工

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

有机液态乳 organic liquid milk

使用新鲜的经过有机认证的牛、羊乳为主要原料,或添加其他原料与食品添加剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成,并通过有机产品认证的液体乳产品。

3.2

调制乳 modified milk

以不低于80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

4 基本要求

4.1 配料

用于生产有机液态乳的原料乳应经过有机认证,有机配料在终产品中所占质量或体积不少于95%。

4.2 食品添加剂及加工助剂(调制乳适用)

4.2.1 加工过程中添加的香精应来源于天然香料。

4.2.2 加工过程中使用的食品添加剂及加工助剂应符合 GB/T 19630.2—2011 的要求。

4.2.3 必要时,应使用有机液态乳加工允许投入物质列表中列出的食品添加剂和加工助剂,并严格按