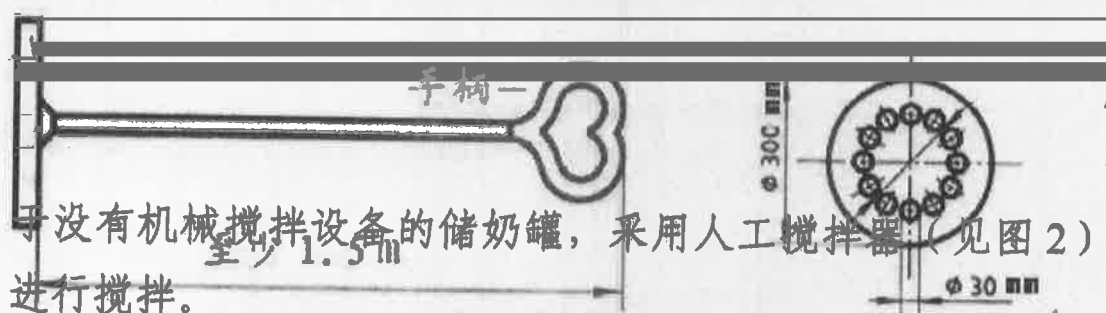
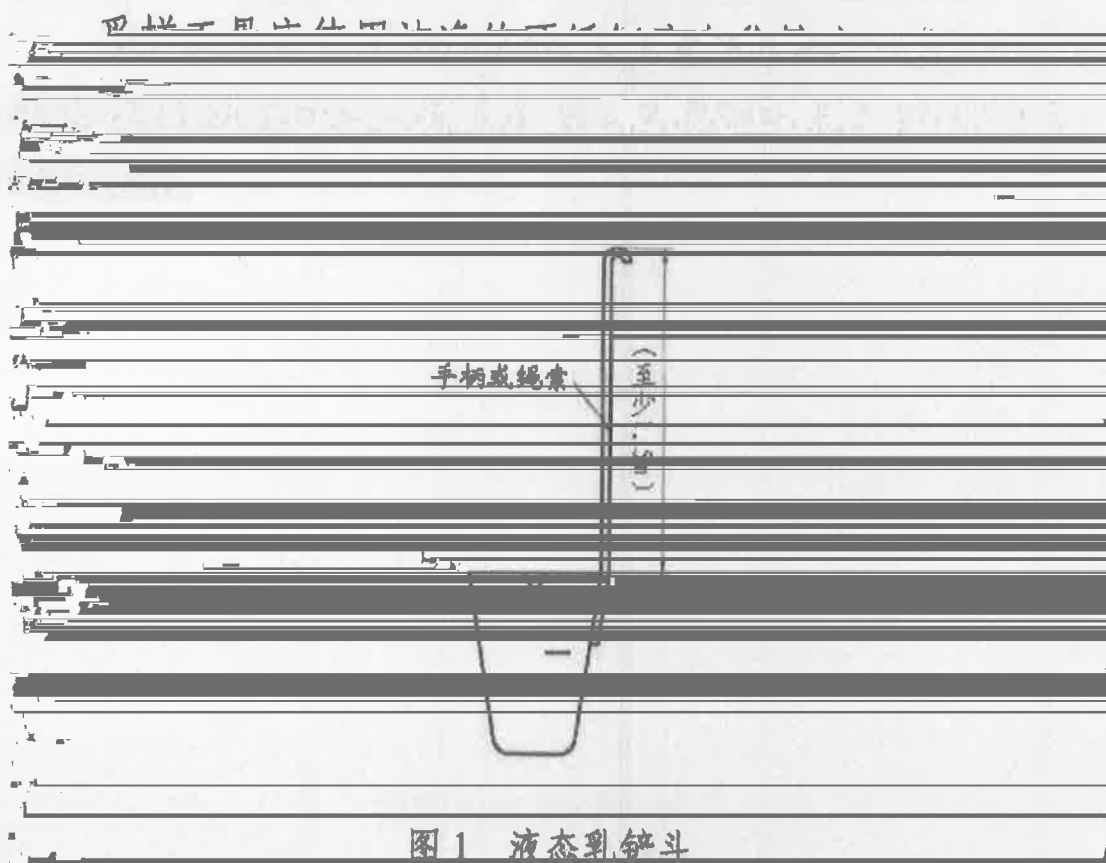


附件 3

生鲜乳抽样、检测及判定方法

一、抽样方法

(一) 抽样设备



对于没有机械搅拌设备的储奶罐，采用人工搅拌器（见图2）进行搅拌。

应使用清洁干燥、不透水、不透油、密封性良好的容器作为样品采集容器。

(三) 样品的采集

对生鲜乳收购站的储奶罐，采样前首先开动机械式搅拌装置搅拌**至少 5 分钟**。对于没有机械搅拌设备的储奶罐，采样前先用人工搅拌器（图 2）**探入罐底**，采取从下至上的方式**搅拌 30 次以上**。样品充分混匀后，用液态乳铲斗从表面、中部、底部三点采样，每个点采集 1 升。将三点采集到的样品混合至 4 升塑料容器中，充分混合均匀后，用采样瓶分装 3 份，根据监测内容和指标要求，每份样品不少于 100 毫升。

生鲜乳样品采集后采用保温箱，内加冷媒运输。运输过程中保持保温箱内温度不高于 4℃，24 小时送抵检测单位，应尽快进行检测。如果不能保证 24 小时抵达，应利用当地制冷设备保存，确保样品不变质。留给受检单位的样品应要求其在冰柜、冰箱等设备中 -20℃ 冷冻保存。

二、检测及判定方法

(一) 三聚氰胺

依据《生乳中碱类物质的测定》(T/TDSTIA 017—2019)进行现场检测,检测结果超出方法检出限即判定为不合格。对不合格的样品,检测单位应书面告知受检单位。受检单位如果对结果有异议,检测单位应在当地立即进行复检。如复检仍不合格,则判定该项指标不合格,并书面通知当地畜牧兽医部门。

(三) β -内酰胺酶

应在当地采用快速法进行检测筛选,生羊乳样品快速方法的检出限不高于 3U/mL、生水牛乳样品快速法的检出限不高于 1U/mL、其他样品快速法的检出限不高于 4U/mL。检测结果高于检出限的样品依据《生乳中 β -内酰胺酶的测定》(NY/T 3313—2018)(第一法)进行确证,检测结果超出方法检出限即判定为不合格。

(四) 硫氰酸钠

依据《生乳中硫氰酸根的测定 离子色谱法》(NY/T 3513—2019)进行检测,上报的检测结果为具体检测值。

(五) 铅

依据《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(GB 5009.12—2017)进行检测,根据《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301—2010)进行判定,含量大于 0.02mg/kg 即为不合格。上报的检测结果为具体检测值。

(六) 铬

依据《食品安全国家标准 食品中铬的测定》(GB 5009.123—2014)(监督抽查仅用此方法)或《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》(GB 5009.268—2016)进行检测,根据《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301—2010)进行判定,含

量大于 0.3mg/kg 即为不合格。上报的检测结果为具体检测值。

依据《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》(GB 5009.17—2021), 根据《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301—2010) 进行判定, 总汞含量大于 0.01mg/kg 即为不合格。上报的检测结果为具体检测值。

(八) 砷

依据《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(GB 5009.11—2014) (监督抽查仅用此方法) 或《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》(GB 5009.268—2016) 检测总砷, 根据《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301—2010) 进行判定, 总砷含量大于 0.1mg/kg 即为不合格。上报的检测结果为具体检测值。

(九) 黄曲霉毒素 M₁

可采用快速法进行初步筛选, 快速方法的检出限不高于 0.03 μ g/kg。检测结果高于检出限的样品依据《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M₁ 族的测定》(GB 5009.24—2016) 第一法或

第二法进行确证。依据《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301—2010) 进行判定, 含量大于 0.5 μ g/kg 即为不合格。上报的检测结果为具体检测值。

(十) 体细胞

依据《生鲜牛乳中体细胞的测定方法》(NY/T 800—2004) 进行检测, 上报的检测结果为具体检测值。

(十一) 冰点

依据《食品安全国家标准 生乳冰点的测定》(GB

(十二) 酸度

依据《食品安全国家标准 食品酸度的测定》(GB 5009.239—2016)进行当地检测,上报的检测结果为具体检测值。

(十三) 非乳脂固体

依据《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》(GB 5413.39—2010)进行检测,上报的检测结果为具体检测值。

(十四) 杂质度

依据《食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定》(GB 5413.30—2016)进行当地检测,上报的检测结果为具体检测值。

(十五) 相对密度

依据《食品安全国家标准 食品相对密度的测定》(GB 5009.2—2016)进行当地检测,上报的检测结果为具体检测值。

(十六) 蛋白质

依据《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(GB 5009.5—2016)进行检测,上报的检测结果为具体检测值。

(十七) 脂肪

依据《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》(GB 5009.6—2016)进行检测,上报的检测结果为具体检测值。

(十八) 菌落总数

依据《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》(GB 4789.2—2022)进行当地检测,上报的检测结果为具体检测值。