

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/011-2017

食品安全地方标准

巴氏杀菌驼乳

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准由新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：乌鲁木齐市奶业协会、新疆维吾尔自治区乳品质量监测中心、乌鲁木齐市动物疾病控制与诊断中心、巴里坤神驼生物科技有限责任公司。

本标准主要起草人：何晓瑞、徐敏、徐啸天、李景芳、陆东林、李强。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

巴氏杀菌驼乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌驼乳。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 巴氏杀菌驼乳

仅以生驼乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

4 技术要求

4.1 原料要求：生驼乳应符合 DBS 65/010-2017 的规定。

4.2 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	呈乳白色。	取适量试样于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有驼乳固有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

4.3 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 ^a / (g/100g)	≥ 4.0	GB 5009.6
蛋白质 / (g/100g)	≥ 3.5	GB 5009.5
非脂乳固体 / (g/100g)	≥ 8.5	GB 5413.39
酸度 / (°T)	16~24	GB 5009.239
^a 仅适用于全脂巴氏杀菌驼乳。		

4.4 污染物限量和真菌毒素限量:应符合表3的规定。

表3 污染物限量和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.123
黄曲霉毒素M ₁ /(μg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.24

4.5 微生物限量:应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g或CFU/mL表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g(mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25g(mL)	—	GB 4789.4

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

5 生产过程中的卫生要求:应符合 GB 12693 的规定。

6 其他

6.1 应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置,使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注“鲜驼奶”或“鲜驼乳”。