

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/013-2017

食品安全地方标准

发酵驼乳

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、新疆旺源驼奶实业有限公司、新疆骆甘霖生物有限公司、新疆金驼投资股份有限公司。

本标准主要起草人：李新玲、何晓瑞、徐敏、李景芳、陆东林、岳琳。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

发酵驼乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂发酵驼乳。

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 发酵驼乳

以生驼乳或驼乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的pH值降低的产品。

3.1.1 酸驼乳

以生驼乳或驼乳粉为原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵制成的产品。

3.2 风味发酵驼乳

以80%以上生驼乳或驼乳粉为原料，添加其它原料，经杀菌、发酵后pH值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

3.2.1 风味酸驼乳

以80%以上生驼乳或驼乳粉为原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

4.1 原料要求

4.1.1 生驼乳：应符合 DBS 65/010-2017 的规定。

4.1.2 其它原料：应符合相应安全标准和/或有关规定。

4.1.3 发酵菌种：保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

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
	发酵驼乳	风味发酵驼乳	
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色。	具有与添加成分相符的色泽。	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	具有发酵驼乳特有的滋味、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；风味发酵驼乳具有添加成分特有的组织状态。		

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
		发酵驼乳	风味发酵驼乳	
脂肪 ^a / (g/100g)	≥	4.0	3.2	GB 5009.6
蛋白质/ (g/100g)	≥	3.5	2.8	GB 5009.5
非脂乳固体/ (g/100g)	≥	8.5	—	GB 5413.39
酸度/ (°T)	≥	70.0		GB 5009.239
^a 仅适用于全脂产品。				

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>	
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
酵母 ≤	100				GB 4789.15
霉菌 ≤	30				
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4.6 乳酸菌数：应符合表 5 的规定。

表 5 乳酸菌数

项 目	限量[CFU/g(mL)]	检验方法
乳酸菌数 ^a ≥	1×10^6	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 生产过程中的卫生要求：应符合 GB 12693 的规定。

6 其他

6.1 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵驼乳”、“××热处理风味发酵驼乳”、“××热处理酸驼乳/奶”或“××热处理风味酸驼乳/奶”。

6.2 全部用驼乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原驼乳”或“复原驼奶”，在生驼乳中添加部分驼乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原驼乳”或“含××%复原驼奶”。

注：“××%”是指所添加驼乳粉占产品中全乳固体的质量分数。

6.3 “复原驼乳”或“复原驼奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原驼乳”或“复原驼奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。