

# DBS

## 新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/014-2017

### 食品安全地方标准 驼乳粉

2017-07-04 发布

2017-07-04 发布

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：徐敏、何晓瑞、李景芳、陆东林、叶东东、蔡扩军、王涛、杨小亮。

本标准为首次发布。

# 食品安全地方标准

## 驼乳粉

### 1 范围

本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂驼乳粉和调制驼乳粉。

### 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。

### 3 术语和定义

#### 3.1 驼乳粉

以生驼乳为原料，经加工制成的粉状产品。

#### 3.2 调制驼乳粉

以生驼乳或其加工制品为原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

### 4 技术要求

#### 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：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

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
	驼乳粉	调制驼乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色。	具有应有的色泽。	取适量试样置于 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	具有纯正的驼乳香味。	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

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
	驼乳粉	调制驼乳粉	
蛋白质/（%） ≥	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的36%	16.5	GB 5009.5
脂肪 <sup>b</sup> /（%） ≥	28.0	—	GB 5009.6
复原乳酸度/（°T） ≤	24	—	GB 5009.239
杂质度/（mg/kg） ≤	16	—	GB 5413.30
水分/（%） ≤	5.0		GB 5009.3
<sup>a</sup> 非脂乳固体（%）=100%-脂肪（%）-水分（%）。			
<sup>b</sup> 仅适用于全脂驼乳粉。			

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) $\leq$	0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) $\leq$	2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) $\leq$	2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> /(μg/kg) $\leq$	3.0	GB 5009.24

4.5 微生物限量：应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					
<sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品。					

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 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。

---