

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/020-2023

食品安全地方标准 发酵乳粉

2023-06-20 发布

2023-12-20 实施

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS 65/020-2020《食品安全地方标准 发酵乳粉》。

本标准与 DBS 65/020-2020 相比，主要变化如下：

- 删去规范性引用文件；
- 修改了术语与定义；
- 修改了理化指标中发酵乳粉脂肪指标及蛋白质、脂肪、水分的单位；
- 修改了污染物限量和真菌毒素限量；
- 修改了微生物限量；
- 删去生产过程中的卫生要求；
- 删去标签；

本标准由新疆维吾尔自治区卫生健康委员会提出。

本标准起草单位：乌鲁木齐市奶业协会、新疆轻工职业技术学院、新疆农业大学、新疆医科大学、乌鲁木齐市动物疾病控制与诊断中心、新疆农业产业化龙头企业协会、新疆天润生物科技股份有限公司、新疆西域春乳业有限责任公司、新疆石河子花园乳业有限公司、新疆旺源驼奶实业有限公司、阿拉尔新农乳业有限责任公司、新疆伊吾玉龙奶业有限公司、新疆玉昆仑天然食品工程有限公司、新疆中驼生物科技有限公司、新疆花麒特乳奶业有限公司。

参与修订单位（以拼音字母为顺序）：青河县梦圆生物科技有限公司、新疆天牛乳业有限公司、新疆驼盟集团有限责任公司、新疆驼源生物科技有限公司、新疆昆仑绿源食品开发有限责任公司、新疆新驼乳业有限公司、中蕴马产业阿勒泰有限公司、伊犁那拉乳业集团有限公司、乌苏高泉天天乳业有限公司。

本标准主要起草人：何晓瑞、徐敏、卞生珍、张煌涛、张志强、申磊、王涛、武运、高晓黎、陆东林、朱晓玲。

食品安全地方标准

发酵乳粉

1 范围

本标准适用于发酵乳粉和调制发酵乳粉。

2 术语和定义

2.1 发酵乳粉

2.1.1 发酵牛（羊）乳粉：以单一奶畜的生牛（羊）乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵、加工制成的粉状产品。

2.1.2 发酵驼乳粉：仅以生驼乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵、加工制成的粉状产品。

2.1.3 发酵驴乳粉：仅以生驴乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵、加工制成的粉状产品。

2.1.4 发酵马乳粉：仅以生马乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵、加工制成的粉状产品。

2.2 调制发酵牛（羊）乳粉

以单一奶畜的生牛（羊）乳为主要原料，添加其它原料（不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳），经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经加工制成的粉状产品，其中来自主要原料的牛（羊）乳固体含量不低于70%。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生牛（羊）乳应符合 GB 19301 的规定。生驼乳应符合 DBS 65/010 的规定。生马乳应符合 DBS 65/015 的规定。生驴乳应符合 DBS 65/017 的规定。

3.1.2 其它原料应符合相应食品标准和有关规定。

3.1.3 发酵菌种：唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

3.2 感官要求

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
	发酵乳粉	调制发酵牛（羊）乳粉	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和组织状态，冲调后，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	呈均匀一致的白色或乳白色或微黄色。	具有与添加成分相符的色泽。	
滋味、气味	具有相应乳种发酵乳粉特有的滋味和气味。	具有与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

3.3 理化指标

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
蛋白质/(g/100g) ≥	发酵牛（羊）乳粉	非脂乳固体 ^a 的 34%	GB 5009.5
	调制发酵牛（羊）乳粉	16.5	
	发酵驼乳粉	非脂乳固体 ^a 的 36%	
	发酵驴乳粉	非脂乳固体 ^a 的 18%	
	发酵马乳粉	非脂乳固体 ^a 的 18%	
脂肪 ^b /(g/100g) ≥	发酵牛（羊）乳粉	26.0	GB 5009.6
	发酵驼乳粉	28.0	
	发酵驴乳粉	2.5	
	发酵马乳粉	10.0	
复原乳酸度/（°T） ≥	发酵牛（羊）乳粉	45	GB 5009.239
	发酵驼乳粉	45	
	发酵驴乳粉	45	
	发酵马乳粉	45	
杂质度/(mg/kg) ≤	发酵乳粉	16	GB 5413.30
水分/(g/100g) ≤	5.0		GB 5009.3
非脂乳固体(%)=100(%)–脂肪(%)–水分(%)。			
仅适用于全脂发酵牛（羊）乳粉、全脂发酵驼乳粉、全脂发酵驴乳粉、全脂发酵马乳粉。			

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	5.0×10 ⁴	2.0×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3
酵母/（CFU/g）	≤100				GB 4789.15
霉菌/（CFU/g）	≤30				

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

^b 仅限发酵后经热处理的产品。

3.6 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项目	限量 (CFU/g)	检验方法
^a 乳酸菌数	出厂 $\geq 1 \times 10^6$	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 产品应标识“发酵**乳粉”或“发酵**奶粉”；“调制发酵牛（羊）乳粉”或“调制发酵牛（羊）奶粉”。