

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/013-2023

食品安全地方标准 发酵驼乳

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 65/013-2017《食品安全地方标准 发酵驼乳》。

本标准与 DBS 65/013-2017 相比，主要变化如下：

- 删去规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 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；

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、新疆畜牧科学院畜牧业质量标准研究所、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、新疆骆驼霖乳业有限公司、新疆金驼投资股份有限公司。

参与修订单位（以拼音字母为顺序）：新疆天宏润生物科技有限公司、新疆驼盟集团有限责任公司、新疆驼源生物科技有限公司、新疆新驼乳业有限公司、新疆中驼生物科技有限公司、乌苏高泉天天乳业有限责任公司。

本标准主要起草人：徐敏、何晓瑞、李新玲、曹丽梦、谭东、王涛、马卫平、刘军、薛海燕、李景芳、陆东林

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 术语和定义

2.1 发酵驼乳

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，发酵制成的产品。

2.2 风味发酵驼乳

以 80%以上生驼乳为原料，添加其它原料(不包括驼乳制品及其他畜种的生乳及乳制品、动植物源性蛋白和脂肪)，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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生驼乳应符合 DBS 65/010 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。		

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
	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。			

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	5	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。					

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	检验方法
乳酸菌数 ^a / (CFU/g) ≥	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。		

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“发酵驼乳”或“酸驼乳”、“风味发酵驼乳”。

4.2 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”。

