

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/017-2023

食品安全地方标准 生驴乳

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 65/017-2017《食品安全地方标准 生驴乳》。

本标准与 DBS 65/017-2017 相比，主要变化如下：

- 删去规范性引用文件；
- 修改了理化指标中脂肪和相对密度指标；
- 修改了污染物限量和真菌毒素限量；

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、新疆玉昆仑天然食品工程有限公司、新疆花麒特乳奶业有限公司、巴里坤金驴生物科技有限责任公司。

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、新疆凌跃生物科技有限公司、新疆昆仑绿源食品开发有限责任公司。

本标准主要起草人：徐敏、何晓瑞、刘莉、尹庆贺、王旭光、曹丽梦、操礼军、任皓、叶东东、李景芳、陆东林。

食品安全地方标准

生驴乳

1 范围

本标准适用于生驴乳，不适用于即食生驴乳。

2 术语和定义

2.1 生驴乳

从正常饲养的、经检疫合格的无传染病和乳房炎的健康母驴乳房中挤出的无任何成分改变的常乳，产驹后 15 天内的乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

3 技术要求

3.1 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
色泽	呈乳白色或白色。	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	具有驴乳固有的香味和甜味，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。	

3.2 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
相对密度/(20℃/20℃) ≥	1.032	GB 5009.2
蛋白质/(g/100g) ≥	1.5	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≥	0.25	GB 5009.6
乳糖/(g/100g) ≥	5.6	GB 5413.5
非脂乳固体/(g/100g) ≥	7.8	GB 5413.39

杂质度/(mg/kg)	≤	4.0	GB 5413.30
酸度/(°T)	≤	6	GB 5009.239

3.3 污染物限量和真菌毒素限量

3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.4 微生物限量：应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目		限量[CFU/mL]	检验方法
菌落总数	≤	2×10^6	GB 4789.2

3.5 农药残留限量和兽药残留限量

3.5.1 农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.5.2 兽药残留量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告。

4 其他

4.1 奶畜养殖者对挤奶设施、生鲜乳贮存设施应当及时清洗、消毒，避免对生鲜乳造成污染，生鲜乳的挤奶、冷却、贮存、交收过程的卫生规范应符合 GB 12693、《乳品质量安全监督管理条例》、《新疆维吾尔自治区奶业条例》的规定。