

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/028-2026

食品安全地方标准

发酵驴乳

2026-02-26 发布

2026-08-26 实施

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会 发布

前 言

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、新疆奶业协会、乌鲁木齐市动物疾病控制与诊断中心、乌鲁木齐市海关技术中心、新疆农业产业化龙头企业协会。

参与起草企业（以拼音字母为顺序）：新疆天润生物科技股份有限公司、新疆凌跃生物科技有限责任公司、新疆花麒特乳奶业有限公司、新疆伊吾玉龙奶业有限公司。

本标准主要起草人：徐敏、蔡扩军、殷娜、孙鹏亮、巴哈提古丽·马那提拜、罗晓红、李晓岩、潘映伶、欧秀玲。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

发酵驴乳

1 范围

本标准适用于发酵驴乳和风味发酵驴乳。

2 术语和定义

2.1 发酵驴乳

以生驴乳、驴乳粉的一种或两种为原料，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 风味发酵驴乳

以不低于 80%生驴乳、驴乳粉的一种或两种为原料，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，其中“不低于 80%”是指每 100g 发酵驴乳(除果蔬、谷物之外)中乳固体的含量不低于 80g 乳中乳固体的含量。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生驴乳：应符合 DBS 65/017 的规定。

3.1.2 驴乳粉：应符合 GB 19644 中驴乳粉的规定。

3.1.3 其它原料：应符合相应安全标准和有关规定。

3.1.4 发酵菌种：唾液链球菌嗜热亚种、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
	发酵驴乳	风味发酵驴乳	
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微	具有发酵驴乳或与添加成分	取适量试样置于 50 mL 烧

	黄色。	相符的色泽。	杯中（凝固型产品可置于原包装中），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	具有发酵驴乳特有的滋味、气味。	具有发酵驴乳或与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	允许有乳清析出；风味发酵驴乳可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
	发酵驴乳	风味发酵驴乳	
脂肪 ^a /（g/100g）	≥ 0.25	0.2	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）	≥ 1.5	1.2	GB 5009.5
非脂乳固体/（g/100g）	≥ 7.8	—	GB 5413.39
酸度/（°T）	≥ 45.0		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 或 CFU/mL） ^b	5	2	1	5	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤	30				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					
^b 前处理稀释方法：取样品 10 g 加入 10 mL 稀释液，调节 pH 后，每个平皿取 2 mL 1：1 稀释液。					

如果样品进行了稀释，表 3 中 m 值和 M 值应乘以相应的稀释倍数。

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	指标 (CFU/g 或 CFU/mL)	检验方法
乳酸菌数 ^a $\geq$	1.0×10^6	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“发酵驴乳”“风味发酵驴乳”“酸驴乳/奶”或“风味酸驴乳/奶”。

4.2 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵驴乳”“××热处理风味发酵驴乳”“××热处理酸驴乳/奶”或“××热处理风味酸驴乳/奶”。

4.3 全部用驴乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原驴乳”或“复原驴奶”；使用部分驴乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原驴乳”或“含××%复原驴奶”。

注：“含××%”是指所添加驴乳粉占产品中全驴乳固体的质量分数。

4.4 “复原驴乳”或“复原驴奶”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“复原驴乳”或“复原驴奶”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。