

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/011—2024

代替DBS 45/011-2014

食品安全地方标准 生水牛乳

2024 - 01 - 18 发布

2024 - 05 - 17 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DBS 45/011—2014《食品地方安全标准 生水牛乳》。

本文件与DBS 45/011—2014相比，主要变化如下：

——增加了钙含量指标及检验方法；

本文件起草单位：广西壮族自治区水牛研究所。

本文件主要起草人：曾庆坤、李玲、黄丽、黄子珍、唐庆凤、但霞、杨攀、黄加祥。

食品安全地方标准

生水牛乳

1 范围

本文件规定了生水牛乳的术语和定义、要求、检验方法、挤乳、运输和贮存。
本文件适用于生水牛乳，不适用于即食生水牛乳。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 5009.2	食品安全国家标准	食品相对密度的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准	乳和乳制品杂质度的测定
GB 5413.38	食品安全国家标准	生乳冰点的测定
GB 5413.39	食品安全国家标准	乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生水牛乳

从符合国家有关要求的健康水牛乳房中挤出的无人工改变成分的常乳。产犊后七天的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、以及变质乳不应用作生水牛乳。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈乳白色
滋味、气味	具有水牛乳固有的滋味、气味，无异味
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块，无沉淀，正常视力下无可见的异物

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100 g)	≥ 3.8
脂肪/(g/100 g)	≥ 5.5
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 9.2
钙/(mg/100 g)	≥ 125
冰点 ^a /(℃)	-0.500~-0.570
相对密度/(20℃/4℃)	≥ 1.024
杂质度/(mg/kg)	≤ 4.0
酸度/(°T)	10~18
^a 挤出 3h 后检测。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定。

4.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定。

4.6 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/g (mL)]
菌落总数	$\leq 2 \times 10^6$

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于50 mL洁净透明的烧杯中，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。

5.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

5.4 非脂乳固体

按GB 5413.39规定的方法测定。

5.5 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

5.6 冰点

按GB 5413.38规定的方法测定。

5.7 相对密度

按GB 5009.2规定的方法测定。

5.8 杂质度

按GB 5413.30规定的方法测定。

5.9 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

5.10 污染物限量

按GB 2762规定的方法检验。

5.11 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法检验。

5.12 农药残留限量

按GB 2763及国家有关规定的的方法检验。

5.13 兽药残留限量

按GB 31650及国家有关规定的的方法检验。

5.14 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法检验，样品分析及处理按GB 4789.1执行。

6 挤乳、贮存和运输

6.1 挤乳

挤乳场所应干净、整洁，挤乳前应用干净的温水对水牛乳房进行清洁，并用手挤掉前三把乳，挤乳可根据实际情况采用人工挤乳或机器挤乳方式，手、挤乳设备和盛乳的容器应清洗消毒并有防蝇防尘设施。

6.2 贮存和运输

生水牛乳的贮存和运输应于密闭、洁净、经过消毒的保温奶槽车或符合食品安全要求的容器中，贮存温度为0℃~4℃。

