

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/011-2023

食品安全地方标准 巴氏杀菌驼乳

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 65/011-2017《食品安全地方标准 巴氏杀菌驼乳》。

本标准与 DBS 65/011-2017 相比，主要变化如下：

- 删去规范性引用文件；
- 修改了污染物限量和真菌毒素限量；
- 修改了微生物指标；
- 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。

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、新疆骆驼霖乳业有限公司、新疆金驼投资股份有限公司、新疆新驼乳业有限公司、新疆中驼生物科技有限公司、新疆旺源驼奶实业有限公司、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、袁辉、蔡扩军、徐啸天、王涛、周继萍、李景芳、陆东林。

食品安全地方标准

巴氏杀菌驼乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌驼乳。

2 术语和定义

2.1 巴氏杀菌驼乳

仅以生驼乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

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。

3.2 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
色泽	呈乳白色。	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	具有驼乳固有的香味，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。	

3.3 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
脂肪 ^a / (g/100g)	≥ 4.0	GB 5009.6
蛋白质 / (g/100g)	≥ 3.5	GB 5009.5
非脂乳固体 / (g/100g)	≥ 8.5	GB 5413.39
酸度 / (°T)	16 ~ 24	GB 5009.239
^a 仅适用于全脂巴氏杀菌驼乳。		

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/（CFU/mL）	5	2	5.0×10 ⁴	1.0×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	5	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其他

4.1 产品应标识“鲜驼奶”或“鲜驼乳”。