

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/012—2024

代替DBS 45/012-2014

食品安全地方标准 巴氏杀菌水牛乳

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 45/012—2014《食品地方安全标准 巴氏杀菌水牛乳》。

本文件与DBS 45/012—2014相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 删除了部分脱脂产品的脂肪要求；
- 增加了钙含量指标及检验方法；
- 删除了出厂检验和型式检验；

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、黄子珍、黄丽、杨攀、但霞、黄加祥。

食品安全地方标准

巴氏杀菌水牛乳

1 范围

本文件规定了巴氏杀菌水牛乳的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌水牛乳。

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/T 191 包装储运图示标志
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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
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 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS 45/011 广西食品安全地方标准 生水牛乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

巴氏杀菌水牛乳

仅以生水牛乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

生水牛乳应符合DBS 45/011的规定。

4.2 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，允许有部分脂肪上浮

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	全脂	脱脂
脂肪/(g/100 g)	≥5.5	≤0.5
蛋白质/(g/100 g)	≥	3.8
非脂乳固体/(g/100 g)	≥	9.2
钙/(mg/100 g)	≥	125
酸度/(° T)		10~18

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定。

4.6.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定。

4.7 微生物限量

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（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	50000	100000
大肠菌群	5	2	1	5
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g（mL）	—
沙门氏菌	5	0	0/25 g（mL）	—
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。				

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

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。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.3 非脂乳固体

按GB 5413.39规定的方法测定。

6.2.4 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

6.2.5 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法检验。

6.5 农药残留限量

按GB 2763及国家有关规定的方法检验。

6.6 兽药残留限量

按GB 31650及国家有关规定的方法检验。

6.7 微生物限量

6.7.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.7.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

6.7.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10定性法规定的方法检验。

6.7.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样方法及数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签和标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置，使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注“鲜水牛乳”或“鲜水牛奶”。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

8.2.2 净含量应符合 JJF 1070 规定。

8.3 运输

产品运输应使用冷藏车（温度控制在 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ ）。运输过程中应防止挤压、防晒、防雨、防潮、防污染，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

贮存场地应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风。产品堆码应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库存放。贮存温度为 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。