

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ 016—2019

食品安全地方标准 驼乳粉

2019 - 05 - 20 发布

2019 - 06 - 01 实施

内蒙古自治区卫生健康委员会 发布

食品安全地方标准

驼乳粉

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂驼乳粉和调制驼乳粉。

2 术语和定义

2.1 驼乳粉

以生驼乳为原料，经加工制成的粉状产品。

2.2 调制驼乳粉

以生驼乳或及其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生驼乳：应符合 DBS15/ 015 的规定。

3.1.2 其他原料：应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

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
	驼乳粉	调制驼乳粉	
色 泽	呈均匀一致的乳白色。	具有应有的色泽。	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯正的驼乳香味。	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

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	
	驼乳粉	调制驼乳粉		
蛋白质/(%)	≥	非脂乳固体 ^a 的36%	17.0	GB 5009.5
脂肪 ^b /(%)	≥	28.0	—	GB 5009.6
复原乳酸度/(°T)	≤	24	—	GB 5009.239
杂质度/(mg/kg)	≤	16	—	GB 5413.30
水分/(%)	≤	5.0		GB 5009.3

^a 非脂乳固体(%)=100%—脂肪(%)—水分(%)。

^b 仅适用于全脂驼乳粉。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳及乳制品的规定。

3.6 微生物限量

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表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

^b 不适用于添加活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。