

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/046—2018

食品安全地方标准 调制水牛乳

2018-01-10 发布

2018-06-10 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准
调制水牛乳
DBS 45/046—2018
广西壮族自治区卫生和计划生育委员会
2018年5月第一次印刷

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区水牛研究所。

本标准起草人：曾庆坤、李玲、黄丽、杨炳壮、冯玲、农皓如、唐艳、杨攀、谢芳、诸葛莹。

食品安全地方标准

调制水牛乳

1 范围

本标准规定了调制水牛乳的术语和定义、要求、食品添加剂和营养强化剂、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。

本标准适用于以生水牛乳为主要原料,经脱脂或不脱脂,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DBS 45/011	食品安全地方标准 生水牛乳

3 术语和定义

3.1

调制水牛乳

以80%以上生水牛乳为主要原料,经脱脂或不脱脂,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 生水牛乳

应符合DBS 45/011的规定。

4.1.2 其他原料

应符合相应的安全标准和/或有关规定。

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	呈调制水牛乳应有的色泽
滋味、气味	具有调制水牛乳固有的香味，无异味
组 织 状 态	呈液态状，无凝块、可有与配方相符的辅料沉淀、无异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	4.4
蛋白质/(g/100g) ≥	3.1
^a 仅适合于全脂产品。	

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 微生物限量

4.6.1 采用灭菌工艺生产的调制水牛乳应符合商业无菌要求。

4.6.2 其他调制水牛乳应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	50000	100000

表3 微生物限量（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	1	5
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

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

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

7 检验方法

7.1 感官

取适量试样置于50mL洁净透明的烧杯中，用正常视力观察色泽、组织状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.3 污染物

按GB 2762规定的方法检验。

7.4 真菌毒素

按GB 2761规定的方法检验。

7.5 微生物指标

7.5.1 样品的分析及处理

按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

7.5.2 商业无菌

按GB 4789.26 规定的方法检验。

7.5.3 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法检验。

7.5.4 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

7.5.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10定性检验规定的方法检验。

7.5.6 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

7.6 食品添加剂和营养强化剂

按国家相关标准规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方，同一条生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

8.2 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。

8.3 判定规则

8.3.1 出厂检验项目检验结果全部符合要求，判定该批产品为合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，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标准时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签和标志

9.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求，内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或不洁物混装混运。巴氏杀菌产品运输应使用冷藏车（温度控制在 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ ）。

9.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

9.4 贮存

产品贮存应离地离墙，干燥、通风、清洁、不得与有毒或不洁物混合存放。巴氏杀菌的产品需要冷藏贮存，贮存温度为 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

