

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 001.2—2016

代替 DBS15/001.2-2011

---

## 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子

2016-12-28 发布

2017-04-01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替DBS15/ 001.2-2011《食品安全地方标准 民族特色乳制品 第2部分：奶皮子》，本标准与DBS15/ 001.2-2011相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子》；
- 修改了“范围”；
- 增加了“术语和定义”；
- “理化指标”中删除了“蛋白质”指标；
- 修改了“微生物限量”；
- 删除了“净含量、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存”；
- 增加了“其它”。

# 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品

## 第2部分：奶皮子

### 1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶皮子。

### 2 术语和定义

#### 2.1 奶皮子（蒙古语音译：乌乳穆）

以生牛乳为原料，经加热、翻扬起泡沫、保温、冷却、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301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	微黄、夹白。	取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有奶香和脂香，口感酥滑，无异味。	
组织形态	形态基本完整，表面呈蜂窝状，软硬适度，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

#### 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
水分，%	≤ 40.0	GB 5009.3
脂肪，%	≥ 50.0	GB 5413.3

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.4
霉菌	≤	90			GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

## 4 其它

水分含量大于10.0%的产品应在冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10.0%的产品可在阴凉、干燥处贮存、销售。