

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ 001. 1—2019

代替 DBS 15/ 001. 1-2011

---

## 食品安全地方标准 奶茶粉

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

## 前 言

本标准代替DBS15/001.1-2011 《食品安全地方标准 民族特色乳制品 第一部分：奶茶粉》。

本标准与DBS15/001.1-2011相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为《食品安全地方标准 奶茶粉》；
- 修改了“范围”；
- 增加了“术语和定义”；
- 删除了“产品分类”；
- “感官要求”中删除了“冲调性”；
- “理化指标”中删除了“脂肪、蔗糖、食盐、不容度指数、茶多酚”；
- 删除了“净含量、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存”。

# 食品安全地方标准

## 奶茶粉

### 1 范围

本标准适用于奶茶粉。

### 2 术语和定义

#### 2.1 奶茶粉

以生牛乳或/和乳粉、茶叶及其制品为主要原料，添加或不添加其他原料、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、浓缩、喷雾干燥、包装或配料、混合、包装等工艺制成的乳固体含量不低于70%的粉状乳制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的规定。

3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.3 其它原料：应符合相应食品安全标准的规定。

#### 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	具有奶茶粉应有的色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香和茶香混合后特有的滋、气味，无异味。	
组织形态	呈干燥均匀的粉末状，无正常视力可见的外来异物。	

#### 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
蛋白质/ (%)	≥ 16.5	GB 5009.5
水分/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.3

### 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 <sup>a</sup> 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	5	2	$5 \times 10^4$	$2 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	$10^2$	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	$10^2$	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

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

### 3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.7.3 食品添加剂和食品营养强化剂的质量要求应符合相应食品安全标准和有关规定。