

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 007—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 楚拉

2016-12-28 发布

2017-01-01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 楚拉

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的楚拉。

2 术语和定义

2.1 楚拉

以生牛乳为原料,经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、成型、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	呈乳白色或乳黄色,色泽均匀。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和组织形态,嗅其气味,温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味,微酸,无异味。	
组织形态	质地均匀,组织细腻,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, %	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 40.0	GB 5009.5

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 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。