

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DBS 15/ 013—2019

食品安全地方标准
蒙古族传统乳制品 策格（酸马奶）

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

蒙古族传统乳制品 策格（酸马奶）

1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺生产的策格（酸马奶）。

2 术语和定义

2.1 策格（酸马奶）

以生马乳为原料，经捣搅、发酵后制成的pH值降低的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生马乳：应符合DBS15/ 011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	呈乳白色或淡青色。	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状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有酸马奶固有的香味、微酸，无异味。	
组织状态	呈液体，允许有絮状或颗粒状沉淀、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/(g/100g)	≥ 1.6	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 0.6	GB 5009.6
酸度/(°T)	≥ 85.0	GB 5009.239
酒精度/(%vol)	0.5~2.5	GB 5009.225

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/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
霉菌	≤	30			GB 4789.15

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

3.7 乳酸菌数、酵母菌数

乳酸菌数、酵母菌数应符合表4的规定。

表4 乳酸菌数、酵母菌数

项 目	限量[CFU/mL]	检验方法
乳酸菌数	≥ 1×10^6	GB 4789.35
酵母菌数	≥ 1×10^4	GB 4789.15

4 其他

4.1.1 产品应在冷藏条件下贮存、销售。

4.1.2 产品标签应以“% vol”为单位标示酒精度。