

# DBS63

青 海 省 地 方 标 准

DBS63/0007—2021

---

## 食品安全地方标准 灭菌牦牛乳

2021 年 3 月 22 日发布

2021 年 6 月 21 日实施

青海省卫生健康委员会 发 布

## 前 言

本标准遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理办法》等法律、法规和有关国家标准规定，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求制定青海省食品安全地方标准。

本标准参考了国家标准GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》。

本标准由青海省农业农村厅提出。

本标准起草单位：青海省畜牧总站 青海省奶业协会。

本标准主要起草人：张亚君、刘晶、石凡涛、李沛、郭继军、许威、张沛、付弘赞、赵鸿鑫、袁桂英、王芳、安梨红、张茹、蒋晨阳、林德清、张秉璇。

本标准在青海省卫生健康委员会备案后发布并实施。

本标准于2021年3月22日首次发布。

# 食品安全地方标准

## 灭菌牦牛乳

### 1 范围

本标准规定了灭菌牦牛乳的术语和定义、技术要求、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。

本标准适用于以牦牛生乳为原料的全脂灭菌乳。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.26	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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5413.5	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
GB 5413.39	食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1671	乳及乳制品中共轭亚油酸(CLA)含量测定 气相色谱法
DBS63/0001-2019	青海食品安全地方标准 牦牛生乳

### 3 术语和定义

#### 3.1 超高温灭菌牦牛乳 ultra high-temperature yak milk

以牦牛生乳为原料，不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持瞬时灭菌，再经无菌灌装等工序制成的牦牛乳液体产品。

### 3.2 保持灭菌牦牛乳 retort sterilized yak milk

以牦牛生乳为原料，不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装和密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

牦牛生乳应符合DBS63/0001-2019的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	呈乳白色或微黄色	取适量试样置于50ml洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、组织状态，嗅其气味、尝其滋味
滋味、气味	具有牦牛乳固有的香味，无异味	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2理化指标

项目	指标	检测方法
蛋白质/(g/100g) $\geq$	3.8	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) $\geq$	4.5	GB 5009.6
共轭亚油酸/(mg/kg) $\geq$	400	NY/T 1671
非脂乳固体/(g/100g) $\geq$	9.0	GB 5413.39
乳糖/(g/100g) $\geq$	3.0	GB 5413.5
钙/(mg/kg) $\geq$	1200	GB 5009.92
酸度/(°T)	12-18	GB 5009.239

### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3污染物指标

项目	指标	检测方法
铅/(mg/kg) <	0.05	GB 5009.12
汞/(mg/kg) <	0.01	GB 5009.17
铬/(mg/kg) <	0.3	GB 5009.123
砷/(mg/kg) <	0.1	GB 5009.11

#### 4.5 微生物指标

应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一原料，同一班次，同一工艺配方，同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

#### 6.2 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。

#### 6.3 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求和净含量中的项目进行检测。

#### 6.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，每年至少进行一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- 原辅料供应商有变化时；
- 更换设备，工艺发生较大变化时；
- 停产 2 个月后重新恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出要求检验时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 全部项目检验结果符合本标准规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 若微生物检验结果不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标签和标志

- 7.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。
- 7.1.2 产品外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。
- 7.1.3 应根据灭菌方式在产品包装上标注“超高温灭菌牦牛乳/奶”或“保持灭菌牦牛乳/奶”。
- 7.1.4 应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置，使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注“纯牦牛奶”或“纯牦牛乳”。

### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料或容器应符合国家有关食品安全标准及有关规定。
- 7.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。
- 7.3.2 运输过程中应防止挤压、防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

### 7.4 贮存

- 7.4.1 贮存场地应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风。
- 7.4.2 产品堆码应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库存放。

### 7.5 保质期

产品保质期在常温密闭条件下贮存不得超过6个月。