

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0001-2022

食品安全地方标准
固态牦牛乳制品

2022 年 02 月 23 日发布

2022 年 05 月 23 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》的要求编制。

本标准由青海省食品检验检测院、青海旭美食品有限公司提出。

本标准起草单位：青海省食品检验检测院、青海旭美食品有限公司

本标准主要起草人：沈丽、余卫、侯海洋、何向军、王红、丽牧、李翠君、宋宇杰、高昆、孔新月、李宜霏、蔡森林、严倩云、李明、贾利蕊

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2022年02月23日发布。

食品安全地方标准

固态牦牛乳制品

1 范围

本标准规定了固态牦牛乳制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮运和保质期。

本标准适用于以青海省牦牛生乳为原料，白砂糖、植脂末、麦芽糊精、食用淀粉为辅料，经配料、混合、成型、干燥、灭菌加工制成的固态牦牛乳制品产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317	白砂糖		
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	食品微生物学检验总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18	食品安全国家标准	食品微生物学检验	乳与乳制品检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定	
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 5009.12	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 5009.24	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素M族的测定	
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
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	
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
GB/T 191	包装储运图示标志		
GB/T 20884	麦芽糊精		
GB/T 28118	食品包装用塑料和铝箔复合膜、袋		
DBS63/0001	食品安全地方标准	牦牛生乳	
QB/T 4791	植脂末		

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

固态牦牛乳制品：以青海省牦牛生乳为原料，白砂糖、植脂末为辅料，经配料、混合、成型、干燥、灭菌加工制成的固态牦牛乳制品产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

牦牛生乳应符合DBS63/0001-2019的规定；

白砂糖应符合GB 317的规定；

食用淀粉应符合GB 31637的规定；

麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定；

植脂末应符合QB/T 4791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	具有该类产品正常色泽	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。
滋气味	具有牦牛乳固有的香味和滋味，无异味	
组织状态	质地均匀，组织细腻，具有该类产品应有的硬度	

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
水分/（g/100g）	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥ 6.0	GB 5009.5
脂肪（干物质中） ^a （ X_1 ）/（%）	$X_1 \geq 10.0$	GB 5009.6
灰分/（%）	≤ 4.5	GB 5009.4
黄曲霉毒素 M_1 /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 0.5	GB 5009.24
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.123

注：a干物质中脂肪含量（%）=[固态牦牛乳制品脂肪质量/（总质量-水分质量）]×100%

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a / (CFU/g)	5	2	5×10^4	2×10^5	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	/25g	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行； a、不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品，添加活性益生菌的产品其活性益生菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g					

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，其质量应符合相应标准的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12693的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和抽样

以同一批加工的随机抽样，抽样数量为2000g，样品分成二份，一份检验，一份复验或备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求，净含量，理化指标中的水分、蛋白质、脂肪，微生物指标中的菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

正常生产时应每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- 新产品投产时；
- 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；
- 停产6个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家市场监管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定

检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格；检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，使用备检样品对不合格项进行复验，如复检仍不合格，则判定为不合格产品。微生物指标不合格的不予复检，判定为不合格产品。

7 标志、包装和贮运

7.1 标志

产品标签的标示内容应符合GB 7718和GB 28050的规定；包装贮存标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

包装要能保护固态牦牛乳制品的品质，便于装卸、仓储和运输。

包装袋应符合GB/T 28118的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染。运输时应防雨防潮，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。贮存温度在1℃~5℃、湿度≤70%为宜。