

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/037—2017

食品安全地方标准

灭菌水牛乳

2017-02-10 发布

2017-06-01 实施

广西壮族自治区
卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准
灭菌水牛乳
DBS 45/037—2017
广西壮族自治区卫生和计划生育委员会
2017年4月第一次印刷

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区水牛研究所。

本标准起草人：曾庆坤、杨炳壮、李玲、冯玲、黄丽、农皓如、杨攀、唐艳、诸葛莹、谢芳。

食品安全地方标准

灭菌水牛乳

1 范围

本标准规定了灭菌水牛乳的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以生水牛乳为原料，经净乳、均质、脱脂（不脱脂或部分脱脂）、灭菌所得的水牛乳。

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，仅所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/T 191	包装储运图示标志	
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 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 5413.3	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
GB 5413.34	食品安全国家标准	乳和乳制品酸度的测定
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
DBS 45/011	广西食品安全地方标准	生水牛乳

3 术语和定义

3.1

超高温灭菌水牛乳

以生水牛乳为原料，全脂或部分脱脂或脱脂，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

3.2

保持灭菌水牛乳

以生水牛乳为原料，全脂或部分脱脂或脱脂，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 产品分类

产品类型根据脂肪含量分为全脂灭菌水牛乳、部分脱脂灭菌水牛乳和脱脂灭菌水牛乳。

5 要求

5.1 原料要求

生水牛乳应符合 DBS 45/011的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈乳白色
滋味、气味	具有水牛乳固有的香味，无异味
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、正常视力下无可见异物

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	全脂灭菌水牛乳	部分脱脂灭菌水牛乳	脱脂灭菌水牛乳
脂肪/(g/100g)	≥5.5	2.5~4.5	≤0.5
蛋白质/(g/100g) ≥	3.8		
非脂乳固体/(g/100g) ≥	9.2		
酸度/(°T)	12~18		

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

5.6 微生物限量

应符合商业无菌的要求。

6 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693的规定。

8 检验方法

8.1 感官

取适量试样置于50mL洁净透明的烧杯中，在自然光下观察色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.2 脂肪

按 GB 5413.3规定的方法测定。

8.2.3 非脂乳固体

按 GB 5413.39规定的方法测定。

8.2.4 酸度

按 GB 5413.34规定的方法测定。

8.3 污染物

按 GB 2762规定的方法检验。

8.4 真菌毒素

按 GB 2761规定的方法检验。

8.5 微生物

8.5.1 样品的采集及处理

按 GB 4789.1和 GB 4789.18执行。

8.5.2 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

8.6 食品添加剂

按 GB 2760及相应国家规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 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。

9.3 判定规则

9.3.1 全部项目检验结果符合本标准规定时，判定该批产品合格。

9.3.2 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。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签和标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.3 应根据灭菌方式在产品包装上标注“超高温灭菌水牛乳/奶”或“保持灭菌水牛乳/奶”。

10.1.4 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“纯水牛奶”或“纯水牛乳”。

10.2 包装

10.2.1 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。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。

10.3.2 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。

10.4 贮存

10.4.1 贮存场地应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风。

10.4.2 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。

10.5 保质期

产品保质期由企业根据生产工艺条件及包装材质等自行确定。