

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ 017—2019

---

## 食品安全地方标准 灭菌驼乳

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

## 灭菌驼乳

### 1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌驼乳。

### 2 术语和定义

#### 2.1 超高温灭菌驼乳

以生驼乳为原料，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。

#### 2.2 保持灭菌驼乳

以生驼乳为原料，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

生驼乳：应符合DBS15/ 015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。	取适量试样置于50mL 烧杯中，在自然光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	具有驼乳固有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

#### 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
脂肪 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥ 4.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥ 3.7	GB 5009.5

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
非脂乳固体/ (g/100g) $\geq$	8.5	GB 5413.39
酸度/ ( $^{\circ}$ T)	16~24	GB 5009.239
° 仅适用于全脂灭菌驼乳。		

### 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 微生物要求

微生物要求应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

## 4 其他

以生驼乳为原料的超高温灭菌驼乳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“纯驼奶”或“纯驼乳”。