

# DBS15

## 内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 009—2019

代替 DB S15/009-2018

---

### 食品安全地方标准 奶片

2019 - 06 - 12 发布

2019 - 12 - 12 实施

---

内蒙古自治区卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准替代DB S15/ 009-2018。

本标准与DB S15/ 009-2018相比的主要变化如下

——“真菌毒素限量”直接引用GB 2761中乳及乳制品的规定

——修改了“微生物限量”的表示方法。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB S15/ 009-2018

# 食品安全地方标准

## 奶片

### 1 范围

本标准适用于奶片。

### 2 术语和定义

#### 2.1 奶片

以生牛（羊）乳或/和乳粉、乳清粉为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、干燥或不干燥、压片、包装等工艺制成的乳固体含量不低于60%的片状乳制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 生牛（羊）乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 其他原料：应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

#### 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	呈乳黄、乳白色或所添加辅料应有的色泽，色泽基本均匀。	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯正的乳香味及所添加辅料应有的滋、气味，无异味。	
组织状态	呈片状，形态完整，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
水分, %	≤	6.0
蛋白质, %	≥	14.0
		GB 5009.3
		GB 5009.5

## 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 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

<sup>b</sup> 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的活菌数应≥ 10<sup>6</sup> CFU/g。

## 3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。