

T/IMAS

团 体 标 准

T/IMAS 074—2024

阿拉善驼奶发酵乳

Alashan camel fermented milk

2024 - 04 - 25 发布

2024 - 04 - 26 实施

内蒙古标准化协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由阿拉善右旗神驼乳业科技有限公司提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：阿拉善右旗神驼乳业科技有限公司、阿拉善盟畜牧研究所、内蒙古金河套乳业有限公司、内蒙古自治区农牧业科学院。

本文件主要起草人：乔彩霞、邱胜玉、刘东奇、王汉林、吕婷、窦慧、王丽芳、郭晨阳、王婷洁、王筱姗、梁冉浩、吕欣、白一婷。

阿拉善驼奶发酵乳

1 范围

本文件规定了阿拉善双峰驼发酵驼乳的技术要求及产品标识。
本文件适用于阿拉善双峰驼全脂、脱脂和部分脱脂发酵驼乳。

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 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 总则
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵驼乳 fermented camel milk

以阿拉善双峰驼生乳为原料，经杀菌、发酵后制成的pH值降低的产品。

3.2

酸驼乳 camel yoghurt

以阿拉善双峰驼生乳或驼乳粉为原料，经杀菌后接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌发酵制成的产品。

3.3

风味发酵驼乳 flavored fermented camel milk

以80%以上阿拉善生乳或驼乳粉为原料，添加其他辅料（不包括其他畜种的生乳及乳制品、动植物源性蛋白和脂肪），经杀菌、发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

3.4

风味酸驼乳 flavored camel yoghurt

以80%以上阿拉善生乳或驼乳粉为原料，添加其他辅料（不包括其他畜种的生乳及乳制品、动源性蛋白和脂肪），经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生驼乳

应符合DBS15/015-2019的要求。

4.1.2 其他辅料

辅料应符合相应安全标准和有关规定。食品添加剂应符合GB 2760要求，营养强化剂应符合GB 2760和GB 14880的要求。

4.1.3 发酵菌种

保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌或其它由卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	发酵驼乳	风味发酵驼乳	
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色。	具有与添加成分相符的色泽。	取适量试样置于 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味。	具有与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵驼乳具有添加成分特有的组织状态。		

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标				检验方法
	发酵驼乳		风味发酵驼乳		
	4 月~9 月	10 月~3 月	4 月~9 月	10 月~3 月	
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.8	4.0	3.0	3.2	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g) ≥	3.5	3.6	2.8	2.88	GB 5009.5
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.5		——		GB 5413.39
酸度/(°T) ≥	68.0				GB 5009.239
^仅适用于全脂产品。					

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的要求。

4.6 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g 或 CFU/mL)				
	n	c	m	M	检验方法
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.4
酵母 ≤	100				GB 4789.15
霉菌 ≤	30				
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4.7 乳酸菌数

应符合表4的要求。

表4 乳酸菌数

项 目	限量[CFU/g (mL)]	检验方法
乳酸菌数 ^a ≥	1×10 ⁶	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

4.8 食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂和营养强化剂使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

5 产品标识

5.1 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵驼乳”、“××热处理风味发酵驼乳”、“××热处理酸驼乳/奶”或“××热处理风味酸驼乳/奶”。

5.2 全部用驼乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原驼乳”或“复原驼奶”；在生乳中添加部分驼乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原驼乳”或“含××%复原驼奶”。

“××%”是指所添加驼乳粉占产品中全乳固体的百分比。

5.3 “复原驼乳”或“复原驼奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原驼乳”或“复原驼奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。