

ICS 67.100  
X 16

# 团体标准

T/CAA 008—2019

---

## 灭菌驼乳

Sterilized camel milk

全国团体标准信息平台

2019-01-07 发布

2019-01-07 实施

中国畜牧业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国畜牧业协会提出并归口。

本标准起草单位：内蒙古骆驼研究院、内蒙古农业大学、新疆旺源生物科技集团有限公司、内蒙古苏尼特驼业生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭富城、斯仁达来、明亮、伊丽、何静、海勒、陈钢粮、冉启伟、吉日木图。

# 灭菌驼乳

## 1 范围

本标准规定了灭菌驼乳的技术要求与其他。

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌驼乳。

## 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 2761	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.26	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.239	食品酸度的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 5413.39	乳和乳制品中非脂乳固体的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 超高温灭菌驼乳 ultra high-temperature camel milk

以生驼乳为原料，添加或不添加复原驼乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132℃并保持 4 秒~10 秒灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

### 3.2 保持灭菌驼乳 retort sterilized camel milk

以生驼乳为原料，添加或不添加复原乳，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。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 生驼乳

应符合 T/CAAA 007-2019 的要求。

#### 4.1.2 驼乳粉

应符合 T/CAAA 011-2019 的要求。

### 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
色泽	呈乳白色。	取适量试样置于 50mL 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。	

#### 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
脂肪 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥ 4.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥	GB 5009.5
双峰驼乳	3.5	
单峰驼乳	3.4	
非脂乳固体/(g/100g)	≥ 8.5	GB 5413.39
酸度/(°T)	16~24	GB 5009.239

<sup>a</sup>仅适用于全脂灭菌驼乳。

#### 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 微生物要求

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 5 其他

5.1 仅以生驼乳为原料的超高温灭菌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（双峰驼/单峰驼）奶”或“纯驼（双峰驼/单峰驼）乳”。

5.2 全部用驼乳粉生产的灭菌驼乳应在产品名称紧邻部位标明“复原驼乳”或“复原驼奶”；在生驼乳中添加部分驼乳粉生产的灭菌驼乳应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原驼（双峰驼/单峰驼）乳”或“含××%复原驼（双峰驼/单峰驼）奶”。

注：“××%”是指所添加驼乳粉占灭菌乳中全乳固体的质量分数。

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。