

ICS 67.100  
X 16

# 团体标准

T/CAA 011—2019

---

## 驼乳粉

Camel milk powder

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。

# 驼乳粉

## 1 范围

本标准规定了驼乳粉的技术要求。

本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂驼乳粉和调制驼乳粉。

## 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 2760	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品中污染物限量
GB 4789.1	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18	食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 5009.3	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 5009.239	食品酸度的测定
GB 5413.30	乳和乳制品杂质度的测定
GB 5413.39	乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 14880	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

**驼乳粉 camel milk powder**

以生驼乳为原料，经加工制成的粉状产品。

### 3.2

**调制驼乳粉 formulated camel milk powder**

以生驼乳或其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于 70% 的粉状产品。

## 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 其他原料

应符合相应的安全标准和/或有关规定。

### 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
	驼乳粉	调制驼乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色。	具有应有的色泽。	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	具有纯正的驼乳香味。	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

### 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
	全脂驼乳粉	部分脱脂驼乳粉	脱脂驼乳粉	调制驼乳粉	
脂肪 <sup>b</sup> / (%)					GB 5009.6
双峰驼	≥28	6~25	≤5	—	
单峰驼	≥26				
蛋白质/ (%) ≥	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 36%		16.5		GB 5009.5
双峰驼乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%				
单峰驼乳粉					
复原乳酸度/ (°T) ≤	24		—		GB 5009.239
杂质度/ (mg/kg) ≤	16		—		GB 5413.30
水分/ (%) ≤	5.0				GB 5009.3
<sup>a</sup> 非脂乳固体 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%)。 <sup>b</sup> 仅适用于全脂驼乳粉。					

### 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 <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。

#### 4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 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。

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