

ICS 67.100
X 16

团体标准

T/CAA 013—2019

驼奶片

Camel milk tablet

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：斯仁达来、郭富城、明亮、伊丽、何静、海勒、陈钢粮、冉启伟、吉日木图。

驼奶片

1 范围

本标准规定了驼奶片的技术要求。

本标准适用于仅以生驼乳或发酵驼乳为原料，经加工制成的片状成型产品。

2 规范引用文件

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

驼奶片 camel milk tablet

仅以生驼乳为原料，经加工制成的片状成型产品。

3.2

发酵驼奶片 fermented camel milk tablet

仅以发酵驼乳为原料，经加工制成的片状成型产品。

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 发酵驼乳

应符合 T/CAAA 010-2019 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
	驼奶片	发酵驼奶片	
色泽	呈均匀一致的乳白色。	呈均匀一致的乳白色。	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	具有纯正的驼乳香味。	具有应有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	片形完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，无明显变形。		

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	驼奶片	发酵驼奶片	
蛋白质/(%) 双峰驼 单峰驼	≥ 非脂乳固体 ^a 的 36% 非脂乳固体 ^a 的 34%	非脂乳固体 ^a 的 36% 非脂乳固体 ^a 的 34%	GB 5009.5
脂肪/(%) 双峰驼 单峰驼	≥ 28 26	28	GB 5009.6
水分/(%)	≤	5.0	GB 5009.3

^a非脂乳固体 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%)。

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)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	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

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。
^b不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。