

T/SRX

陕西省乳品工业协会团体标准

T/SRX 005—2022

巴氏杀菌山羊乳

Pasteurized goat milk

2022-09-01 发布

2022-10-01 实施

陕西省乳品工业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由陕西省乳品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：陕西优利士乳业有限公司、陕西乳都金羊乳业集团有限公司、陕西和氏乳业集团有限公司、陕西秦龙乳业集团有限公司、西安百跃羊乳集团有限公司、陕西雅泰乳业有限公司、陕西美力源乳业集团有限公司。

本文件主要起草人：何锐、张琦、葛武鹏、张富新、陈合、舒国伟、杨孝成、李轶超、杜管利、孟江涛、万宏昌、向祝军。

本标准首次发布。

巴氏杀菌山羊乳

1 范围

本文件规定了巴氏杀菌山羊乳的技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于仅以生山羊乳为原料，经脱脂或不脱脂、巴氏杀菌等工序制成的液态山羊乳。

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/T 191 包装储运图示标志
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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
RHB 101 巴氏杀菌乳感官评鉴细则
T/SRX 003 生山羊乳
定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

本文件没有需要界定的术语与定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

生山羊乳应符合 T/SRX 003 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项目	要求
色泽	呈乳白色或微黄色。
滋气味	具有山羊乳固有的滋味和气味，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的规定。

表 2

项目	指标	
	全脂	脱脂
脂肪/(g/100g)	≥3.1	≤0.5
蛋白质/(g/100g) ≥	2.8	
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.1	
酸度/(°T)	6~13	
氯/(mg/100g)	125~225	
钠钾比	1:2~1:6	

4.4 微生物限量

应符合GB19645的规定。

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 12693的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织状态

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。

5.1.2 滋气味

取适量试样置于50 mL烧杯中，先闻气味，然后用温开水漱口，再品尝样品的滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行。

5.2.3 非脂乳固体

按GB 5413.39规定的方法进行。

5.2.4 酸度

按GB 5009.239规定的方法进行。

5.2.5 氯

按GB 5009.44规定的方法进行。

5.2.6 钠钾比

按GB 5009.91规定的方法测定钠含量与钾含量，计算比值。

5.3 净含量允差

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一配方连续生产的同一规格的产品为一批。

6.2 出厂检验

每批产品出厂前应对本文件规定的项目进行检验。

6.3 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部要求，每年应不少于一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品正式投产时；
- b) 停产半年以上（含半年）恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.4 判定

- a) 检验项目全部符合标准要求，判该批产品合格。

- b) 检验项目有一项或一项以上（微生物指标除外）不符合要求时，在该批产品中加倍抽样，对不符合项进行复检。复检结果合格，判该批产品合格，复检结果仍有不合格项，判该批产品不合格。
- c) 微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和GB 19645中5.1的规定。贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装外部应保持清洁，密封严密、无渗漏现象，应采用符合食品安全标准的包装材料。

7.3 运输

产品运输时应采用冷藏工具（温度控制 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ ），应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，严禁抛掷。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应在 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 的条件下贮存，严禁露天堆放、暴晒、雨淋或靠近热源，与地面距离10 cm以上，与墙壁距离20 cm以上。

7.4.3 产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。