|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.100 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png IMAS |

点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

高温杀菌驼乳

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

内蒙古标准化协会  发布

1. 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。

本文件由内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古英格苏生物科技有限公司提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古英格苏生物科技有限公司、阿拉善英格苏生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王娜、王飞、张晓君、谢跃博、王成、李建军。

高温杀菌驼乳

* 1. 范围

本文件规定了高温杀菌驼乳的术语和定义、技术要求及其他。

本文件适用于全脂、脱脂和部分脱脂高温杀菌驼乳。

* 1. 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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

NY/T 939 巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定

NY/T 3799 生乳及其制品中碱性磷酸酶活性的测定 发光法

DBS15/015 食品安全地方标准 生驼乳

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高温杀菌工艺 high temperature sterilization technology

在有效杀灭病原性微生物的同时，产生高于巴氏杀菌但低于灭菌处理程度的化学、物理以及感官变化的热杀菌操作。高温杀菌及其他等效热加工方式要求见附录A（资料性）。

3.2

高温杀菌驼乳 high temperature sterilized camel milk

以生驼乳为原料，在连续流动的状态下，经高温杀菌工艺，再经灌装等工序制得的液体产品。

4 技术要求

4.1原料要求

生驼乳应符合DBS15/015的规定。

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 |
| 色泽 | 呈乳白色或微黄色 | 取适量试样于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 | 具有驼乳固有的香味，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a/（g/100g） ≥ | 4.0 | GB 5009.6 |
| 蛋白质/（g/100g） ≥ | 3.7 | GB 5009.5 |
| 非脂乳固体/（g/100g） ≥ | 8.5 | GB 5413.39 |
| 酸度/（ºT） | 16～24 | GB 5009.239 |
| a仅适用于全脂高温杀菌驼乳。 |

4.4 污染物限量

应符合表3的要求。

表3 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.05 | GB 5009.12 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg ≤ | 0.01 | GB 5009.17 |
| 总砷（以As计），mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 铬（以Cr计），mg/kg ≤ | 0.3 | GB 5009.123 |

4.5 真菌毒素限量

应符合表4的要求。

表4 真菌毒素限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 黄曲霉毒素M1，μg/kg ≤ | 0.5 | GB 5009.24 |

4.6 微生物限量

应符合表5的要求。

表5 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量（若非制定，均以CFU/g或CFU/mL表示） | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 50000 | 100000 | GB 4789.2 |
| 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 |
| a样品的分析及处理按GB 4789.18执行。 |

5 其他

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“驼乳”或“驼奶”。

附录A
（资料性）
高温杀菌及其他等效热加工方式要求

高温杀菌温度时间要求

高温杀菌应确保达到表A.1中所示之一的温度和时间要求，并保持在该温度或以上至少持续相应的时间，或其他等效热加工方式。

* 1. 高温杀菌温度时间要求

|  |  |
| --- | --- |
| 温 度（℃） | 时 间（s） |
| 115 | 20 |
| 120 | 15 |
| 130 | 2 |
| 150 | 0.116 |
| 155 | 0.09 |

高温杀菌乳加工方式的等效评价

高温杀菌乳加工方式的等效评价应符合表A.2要求。

* 1. 高温杀菌乳加工方式等效评价要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
| 碱性磷酸酶 | 阴性 | NY/T 3799 |
| 糠氨酸/(mg/100g蛋白质) ≤  | 100.0 | NY/T 939 |
| 注：应在加工完成后在线采样并测定。 |