|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| 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.pngIMAS |   点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/IMASXXXX—XXXX

奶山羊生乳

Raw milk for dairy goats

征求意见稿

XXXX-XX-XX实施

XXXX-XX-XX发布

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。

本文件由内蒙古自治区农牧业科学院提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区农牧业科学院、内蒙古盛健生物科技有限责任公司、呼和浩特市农牧局。

本文件主要起草人：王丽芳、郭晨阳、刘嘉琳、康博洋、黄洁、钟华晨、连海飞、宋洁、姚一萍、史培、杨健、张三粉、王璇、乌日罕、张金文、阿仑、武霞霞、冯国荣、邬兴宇、塔娜、吴雪琨、张继平、王桂梅、杨建忠、郝燕茹、姚凤梅、郭媛、张娜、吕永霞、孙昊凛、许灵、田志国。

奶山羊生乳

* 1. 范围

本文件规定了奶山羊生乳的术语和定义和技术要求。

本文件适用于奶山羊生乳，不适用于即食奶山羊生乳。

* 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 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.2-2016 食品安全国家标准 食品相对密度的测定

GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.82-2016 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.84-2016 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.85-2016 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定

GB 5009.124-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.168-2016食品安全国家标准　食品中脂肪酸的测定

GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.268-2016 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5413.18-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素C的测定

GB 5413.30-2016 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定

GB 5413.38-2016 食品安全国家标准 生乳冰点的测定

GB 5413.39-2010 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

GB 19301—2010 食品安全国家标准生乳

NY/T 800-2004 生鲜牛乳中体细胞的测定方法

T/TDSTIA006-2019 奶及奶制品中乳铁蛋白的测定

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

奶山羊生乳 raw milk for dairy goats

从符合国家有关要求的健康奶山羊乳房中挤出的无任何成分改变的常乳。产羔后初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

* 1. 技术要求
     1. 感官要求

应符合表1和GB 19301—2010 的规定。

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 | 具有羊乳固有的香气，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 |

* + 1. 理化指标

应符合表2 的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 冰点/(℃) | －0.500～－0.560 | GB 5413.38-2016 |
| 相对密度/(20℃/4℃) ≥ | 1.027 | GB 5009.2-2016 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 3.60 | GB 5009.5-2016 |
| 脂肪/(g/100g) ≥ | 3.90 | GB 5009.6-2016 |
| 杂质度/(mg/kg) ≤ | 4.00 | GB 5413.30-2016 |
| 非脂乳固体/(g/100g) ≥ | 8.80 | GB 5413.39-2010 |
| 酸度/(ºΤ) | 6～13 | GB 5009.239-2016 |
| 1. 挤出3h后检测 | | |

* + 1. 营养指标
       1. 脂肪酸

应符合表3的规定。

1. 脂肪酸

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 丁酸C4:0（%） ≥ | 1.52 | GB 5009.168-2016 |
| 己酸C6:0 （%） ≥ | 1.85 |
| 辛酸C8:0 （%） ≥ | 1.95 |
| 癸酸C10:0 （%） ≥ | 8.51 |
| 十一烷酸C11:0 （%） ≥ | 0.08 |
| 月桂酸C12:0 （%） ≥ | 4.09 |
| 十三烷酸C13:0 （%） ≥ | 0.09 |
| 肉豆蔻酸C14:0 （%） ≥ | 10.37 |
| 十五烷酸C15:0 （%） ≥ | 0.98 |
| 棕榈酸C16:0 （%） ≥ | 26.97 |
| 十七烷酸C17:0 （%） ≥ | 0.71 |
| 硬脂酸C18:0 （%） ≥ | 11.00 |
| 花生酸C20:0 （%） ≥ | 0.07 |
| 二十一碳酸C21:0 （%） ≥ | 0.06 |
| 山萮酸C22:0 （%） ≥ | 0.04 |
| 饱和脂肪酸SFA （%） ≥ | 68.29 |
| 肉豆蔻烯酸c9 C14:1 （%） ≥ | 0.39 |
| 顺-10-十五烯酸c10 C15:1 （%） ≥ | 0.34 |
| 棕榈油酸c9 C16:1 （%） ≥ | 1.02 |
| 顺-10-十七烯酸c10 C17:1（%） ≥ | 0.30 |
| 反-9-油酸t9 C18:1 （%） ≥ | 2.97 |
| 油酸c9 C18:1 （%） ≥ | 23.03 |
| 顺-11-二十烯酸c11 C20:1 ≥ | 0.25 |
| 芥酸c13 C22:1 （%） ≥ | 0.21 |
| 单不饱和脂肪酸MUFA （%） ≥ | 28.51 |
| 反-9,12-亚油酸t9,12 C18:2（%） ≥ | 0.43 |
| 亚油酸c9,12 C18:2 （%） ≥ | 2.78 |
| γ-亚麻酸c6,9,12 C18:3 （%） ≥ | 0.51 |
| α-亚麻酸c9,12,15 C18:3 （%） ≥ | 0.04 |
| 顺-11,14-二十碳二烯酸c11,14 C20:2 （%） ≥ | 0.03 |
| 多不饱和脂肪酸PUFA （%） ≥ | 3.79 |

* + - 1. 氨基酸

应符合表4的规定。

1. 氨基酸

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 苏氨酸Thr （%） ≥ | 0.163 | GB 5009.124-2016 |
| 缬氨酸Val （%） ≥ | 0.240 |
| 蛋氨酸Met （%） ≥ | 0.094 |
| 异亮氨酸Ile （%） ≥ | 0.165 |
| 亮氨酸Leu （%） ≥ | 0.324 |
| 苯丙氨酸Phe （%） ≥ | 0.177 |
| 赖氨酸Lys （%） ≥ | 0.276 |
| 组氨酸His （%） ≥ | 0.110 |
| 总必需氨基酸 （%） ≥ | 1.549 |
| 天冬氨酸Asp （%） ≥ | 0.234 |
| 丝氨酸Ser （%） ≥ | 0.169 |
| 谷氨酸Glu （%） ≥ | 0.695 |
| 甘氨酸Gly （%） ≥ | 0.061 |
| 丙氨酸Ala （%） ≥ | 0.104 |
| 胱氨酸Cys （%） ≥ | 0.035 |
| 酪氨酸Tyr （%） ≥ | 0.137 |
| 脯氨酸Pro （%） ≥ | 0.384 |
| 精氨酸Arg （%） ≥ | 0.092 |
| 总非必需氨基酸 （%） ≥ | 1.912 |
| 总氨基酸 （%） ≥ | 3.461 |

* + - 1. 矿物质

应符合表5的规定。

1. 矿物质

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 常量矿物质 | 钾 （mg/100mL） ≥ | 180.87 | GB 5009.268-2016 |
| 钙 （mg/100mL） ≥ | 111.25 |
| 钠 （mg/100mL） ≥ | 35.76 |
| 磷 （mg/100mL） ≥ | 99.55 |
| 镁 （mg/100mL） ≥ | 14.38 |
| 微量矿物质 | 铁 （mg/100mL） ≥ | 0.72 |
| 锌 （mg/100mL） ≥ | 0.62 |

* + - 1. 维生素

应符合表6 的规定。

1. 维生素

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水溶性维生素 | VB1 （mg/100mL） ≥ | |  | | --- | | 143.02 | | GB 5009.84-2016 |
| VB2 （mg/100mL） ≥ | |  | | --- | | 35.63 | | GB 5009.85-2016 |
| VC （mg/100mL） ≥ | |  | | --- | | 798.93 | | GB 5413.18-2010 |
| 脂溶性维生素 | VA （mg/100mL） ≥ | |  | | --- | | 4.46 | | GB 5009.82-2016 |
| VE （mg/100mL） ≥ | |  | | --- | | 2.23 | | GB 5009.82-2016 |

* + - 1. 功能性物质

应符合表7 的规定。

1. 功能性物质

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| CLA（mg/L） ≥ | 221.85 | GB 5009.168-2016 |
| 乳铁蛋白（mg/100g） ≥ | 7.1 | T/TDSTIA006-2019 |

* + 1. 微生物和体细胞限量

应符合表8 的规定。

1. 微生物和体细胞限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
| 菌落总数（万CFU/ml） ≤ | 0.9 | GB 4789.2-2016 |
| 体细胞（万个/ml） ≤ | 77.46 | NY /T 800-2004 |

* + 1. 污染物限量：应符合GB 2762 的规定。
    2. 真菌毒素限量：应符合GB 2761 的规定。
    3. 农药残留限量和兽药残留限量
       1. 农药残留量应符合GB 2763 及国家有关规定和公告。
       2. 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_