|  |  |
| --- | --- |
| 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 |   X16 |

团体标准

T/IMAS XXXX—XXXX

马乳粉

Horse milk powder

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。

本文件由乌拉特中旗阿度马业有限公司提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：包头轻工职业技术学院、乌拉特中旗阿度马业有限公司、内蒙古蒙古马健康产业有限公司、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、阿巴嘎旗黑令哈日马业有限公司、乌拉特后旗戈壁银根驼马牧业有限公司、达茂旗朝和日马健康产业有限公司、苏尼特左旗双峰驼马牧业科技有限公司、东乌珠穆沁旗希日嘎马业有限公司、西乌珠穆沁旗萨日乐马业有限公司、克什克腾旗冲奔驼马牧业有限公司、太卜寺旗阿格塔马牧业有限公司、内蒙古蒙古马乳业股份有限公司、内蒙古蒙医密码健康产业有限公司、内蒙古马学会。

本文件主要起草人：鲁永强、德孟克毕力格、呼日查、胡晓蓉、王文磊、苏达拉其、金太、宝乐尔、图力古尔、唐苏格、代庆、扎那、巴振宇、陈苏力德。

马乳粉

* 1. 范围

本文件规定了马乳粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、标签与标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于全脂、脱脂马乳粉、调制马乳粉、酸马乳粉和调制酸马乳粉。

* 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DBS 15/011 食品安全地方标准 生马乳

DBS 15/013 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 策格（酸马奶）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

马乳粉 horse milk powder

以生马乳为原料，经加工制成的粉状产品。

调制马乳粉 prepared horse milk powder

以生马乳或其加工制品为原料，添加其他辅料，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。

酸马乳粉 sour horse milk powder

以酸马奶为原料，经加工制成的粉状产品。

调制酸马乳粉

以酸马奶或其加工制品为原料，添加其他辅料，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。

* 1. 技术要求
     1. 原料要求

生马乳：应符合DBS 15/011的要求。

酸马奶：应符合DBS 15/013的要求。

其他原料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | | | 检验方法 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 马乳粉 | 调制马乳粉 | 酸马乳粉 | 调制酸马乳粉 |
| 色 泽 | 呈均匀一致的乳白色 | 具有应有的色泽 | 呈均匀一致的乳白色或淡青色 | 具有应有的色泽 | 取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有纯正的马乳香味 | 具有应有的滋味、气味 | 具有酸马奶固有的香味、微酸，无异味 | 具有应有的滋味、气味 |
| 状 态 | 干燥均匀的粉末，无正常视力可见外来异物。 | | | |

* + 1. 理化指标

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 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 马乳粉 | 调制马乳粉 | 酸马乳粉 | 调制酸马乳粉 |
| 蛋白质/（%） ≥ | 非脂乳固体a的18% | 11.5 | 非脂乳固体a的18% | 11.5 | GB 5009.5 |
| 脂肪b/（%） ≥ | 10 | - | 10 | - | GB 5009.6 |
| 乳糖/（%） ≥ | 58.0 | 40.0 | - | - | GB 5009.8 |
| 复原乳酸度/（oT） ≤ | 10 | - | - | - | GB 5009.239 |
| 杂质度/（mg/kg ≤ | 16 | - | - | - | GB 5413.30 |
| 水分/（%） ≤ | 5.0 | | | | GB 5009.3 |
| a 非脂乳固体（%）=100%-脂肪（%）-水分（%）。  b 仅适用于全脂马乳粉。 | | | | | |

* + 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳粉的规定。

* + 1. 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳粉的规定。

* + 1. 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

1. 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量（若非指定，均以CFU/g表示） | | | | 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）的产品和以冷冻干燥工艺生产的酸马乳粉。 | | | | | |

* + 1. 乳酸菌数、酵母菌数

冷冻干燥酸马乳粉中乳酸菌数、酵母菌数应符合表4的规定

1. 乳酸菌数、酵母菌数

| 项目 | 限量（CFU/g） | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 乳酸菌数 ≥ | 1×107 | GB 4789.35 |
| 酵母菌数 ≥ | 1×105 | GB 4789.15 |

* + 1. 食品添加剂和营养强化剂

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。

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760 和GB 14880 的规定。

* + 1. 净含量及其检验

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JJF 1070的规定执行。

* 1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

* 1. 标签与标志、包装、运输和贮存
     1. 标签与标志

产品标签标示应符合GB 7718和GB 28050的规定，外包装标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

产品的包装容器与材料应符合相应的安全标准和有关规定。

* + 1. 运输和贮存

运输工具及贮存场所应清洁、卫生、干燥，防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输或同库存放。

产品堆放时应有托盘或垫板，与地面距离10cm以上。与墙壁距离20cm以上。

产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。

