|  |  |
| --- | --- |
| 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

阿拉善驼乳粉

Alashan Camel milk powder

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。

本文件由内蒙古标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区农牧业科学院、阿拉善盟畜牧研究所。

本文件主要起草人：王丽芳、郭晨阳、刘嘉琳、钟华晨、宋洁、张腾龙、姚一萍、连海飞、杨健、孙海洲、焦兴刚、王筱珊。

阿拉善驼乳粉

* 1. 范围

本文件规定了阿拉善驼乳粉的术语和定义、技术要求、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于阿拉善全脂和调制驼乳粉。

* 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 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5413.18 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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

RHB 903 驼乳粉

DBS15/015 食品安全地方标准 生驼乳

T/TDSTIA 035 奶真实性鉴定 实时荧光PCR法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

阿拉善驼乳粉  Alashan camel milk powder

仅以阿拉善生驼乳为原料乳，经加工制成的粉状产品。

阿拉善调制驼乳粉  Alashan modified camel milk powder

以阿拉善生驼乳或其加工制品为主要原料，添加其它原料，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
			1. 生驼乳

应符合DBS15/015的要求。

* + 1. 感官指标要求

应符合表1的规定。

1. 感官指标要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈均匀一致的乳白色 | 取适量试样置于不小于50mL的烧杯中，在自然光下观察其色泽和组织状态，冲调后闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有纯正的驼乳香味 |
| 组织状态 | 干燥均匀的粉末 |

* + 1. 特征指标质量要求

应符合表2的规定。

1. 特征指标质量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 阿拉善驼乳粉 | 阿拉善调制驼乳粉 |
| **特征指标** |  |  |
| 共轭亚油酸CLA（μg/g） ≥ | 136.6 | 44.1 | GB 5009.168 |
| EAA/TAA ≥ | 0.5 | 0.5 | GB 5009.124 |
| **基础指标** |  |  |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 非脂乳固体a的36% | 16.5 | GB 5009.5 |
| 脂肪b/(g/100g) ≥ | 28 | — | GB 5009.6 |
| 复原乳酸度/(ºΤ) ≤ | 24 | — | 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** 仅适用于全脂乳粉 |

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

* + 1. 微生物限量

菌落总数和大肠菌群应符合GB 19644的规定，致病菌限量应符合GB 29921的规定。

* + 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GB 19644的要求。

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. 真实性鉴定

应符合T/TDSTIA 035的规定。

* + 1. 其他营养物质含量

其他营养物质含量参见附录A。

* 1. 标志、包装、运输、贮存
		1. 标志

产品的标志应符合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相应的安全标准和有关规定。

* + 1. 运输和贮存

产品的运输和贮存应符合RHB 903的规定。

1.
2. （资料性）
其他营养物质含量推荐值
	1. 脂肪酸含量推荐值

脂肪酸含量推荐值见表A.1。

* 1. 脂肪酸含量推荐值

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 己酸C6:0 （%） ≥ | 0.11 | GB 5009.168 |
| 辛酸C8:0 （%） ≥ | 0.16 |
| 癸酸C10:0 （%） ≥ | 0.21 |
| 十一烷酸C11:0 （%） ≥ | 0.01 |
| 月桂酸C12:0 （%） ≥ | 1.12 |
| 十三烷酸C13:0 （%） ≥ | 0.09 |
| 肉豆蔻酸C14:0 （%） ≥ | 14.44 |
| 十五烷酸C15:0 （%） ≥ | 1.37 |
| 棕榈酸C16:0 （%） ≥ | 31.76 |
| 十七烷酸C17:0 （%） ≥ | 0.78 |
| 硬脂酸C18:0 （%） ≥ | 14.36 |
| 花生酸C20:0 （%） ≥ | 0.15 |
| 二十一碳酸C21:0 （%） ≥ | 0.19 |
| 山萮酸C22:0（%） ≥ | 0.03 |
| 二十三酸C23:0（%） ≥ | 0.02 |
| 饱和脂肪酸SFA （%） ≥ | 65.34 |
| 肉豆蔻烯酸c9 C14:1 （%） ≥ | 0.90 |
| 棕榈油酸c9 C16:1 （%） ≥ | 7.57 |
| 顺-10-十七烯酸c10 C17:1（%） ≥ | 0.48 |
| 反-9-油酸t9 C18:1 （%） ≥ | 0.82 |
| 油酸c9 C18:1 （%） ≥ | 19.78 |
| 顺-11-二十烯酸c11 C20:1 ≥ | 0.35 |
| 单不饱和脂肪酸MUFA （%） ≥ | 30.07 |
| 反-9,12-亚油酸t9,12 C18:2（%） ≥ | 0.63 |
| 亚油酸c9,12 C18:2 （%） ≥ | 2.84 |
| γ-亚麻酸c6,9,12 C18:3 （%） ≥ | 0.57 |
| α-亚麻酸c9,12,15 C18:3 （%） ≥ | 0.16 |
| 顺-11,14-二十碳二烯酸c11,14 C20:2 （%）≥ | 0.02 |
| 顺-11,14,17二十碳三烯酸c11,14,17 C20:3（%） ≥ | 0.05 |
| 花生四烯酸c5,8,11,14-C20:4（%） ≥ | 0.09 |
| 顺-5,8,11,14,17-二十碳五烯酸c5,8,11,14,17-C20:5（%） ≥ | 0.01 |
| 顺，顺，顺8，11，14二十碳三烯酸甲酯（%） ≥ | 0.16 |
| 顺13，16-二十二碳二烯酸甲酯（%） ≥ | 0.05 |
| 多不饱和脂肪酸PUFA （%） ≥ | 4.58 |

* 1. 氨基酸含量推荐值

氨基酸含量推荐值见表A.2。

* 1. 氨基酸含量推荐值

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 苏氨酸Thr （%） ≥ | 1.26 | GB 5009.124 |
| 缬氨酸Val （%） ≥ | 1.60 |
| 蛋氨酸Met （%） ≥ | 0.64 |
| 异亮氨酸Ile （%） ≥ | 1.33 |
| 亮氨酸Leu （%） ≥ | 2.36 |
| 苯丙氨酸Phe （%） ≥ | 1.07 |
| 赖氨酸Lys （%） ≥ | 1.92 |
| 组氨酸His （%） ≥ | 0.85 |
| 总必需氨基酸 （%） ≥ | 10.99 |
| 天冬氨酸Asp （%） ≥ | 1.85 |
| 丝氨酸Ser （%） ≥ | 1.25 |
| 谷氨酸Glu （%） ≥ | 5.40 |
| 甘氨酸Gly （%） ≥ | 0.32 |
| 丙氨酸Ala （%） ≥ | 0.56 |
| 胱氨酸Cys （%） ≥ | 0.17 |
| 酪氨酸Tyr （%） ≥ | 0.89 |
| 脯氨酸Pro （%） ≥ | 2.07 |
| 精氨酸Arg （%） ≥ | 0.87 |
| 总非必需氨基酸 （%） ≥ | 12.78 |
| 总氨基酸 （%） ≥ | 24.00 |

* 1. 矿物质含量推荐值

矿物质含量推荐值见表A.3。

* 1. 矿物质含量推荐值

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 常量矿物质 | 钙 （mg/100g） ≥ | 975.0 | GB 5009.268 |
| 钠 （mg/100g） ≥ | 365.0 |
| 磷 （mg/100g） ≥ | 750.0 |
| 镁 （mg/100g） ≥ | 56.0 |
| 微量矿物质 | 铁 （mg/100g） ≥ | 0.4 |
| 锌 （mg/100g） ≥ | 5.4 |

* 1. 维生素含量推荐值

维生素含量推荐值见表A.4。

* 1. 维生素含量推荐值

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水溶性维生素 | VB1 （mg/100g） ≥ | 0.17 | GB 5009.84 |
| VC （mg/100g） ≥ | 16.85 | GB 5413.18 |
| 脂溶性维生素 | VA （μg a-TE/100g） ≥ | 380.00 | GB 5009.82 |
| VE （mg a-TE/100g） ≥ | 0.46 | GB 5009.82 |

