

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

DBS53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ XXXXX—XXXX

乳饼

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

乳饼

1 范围

本标准适用于乳饼。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 乳饼

是以鲜牛（羊）奶为原料，经加热，添加牛（羊）奶自然发酵后生成的酸水或冰乙酸、凝乳、沉淀、过滤、压榨成型，分割包装制成的非即食形乳制品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

- 4.1.1 牛奶和羊奶：应符合 GB 19301 的规定。
- 4.1.2 水：应符合 GB5749 规定。
- 4.1.3 冰乙酸：符合 GB 1903 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|------------|------------------------|
| 外观 | 块状，无霉斑。 | 将适量样品放入清洁白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝 |
| 滋味、气味 | 具有乳香味，无异味。 | |
| 色泽 | 乳白至乳黄色。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | 检 验 方 法 |
|-------------|---|-----|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 60 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 14 | GB 5009.5 |
| 总脂肪, g/100g | ≥ | 15 | GB/T 5009.6 |

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，按生乳折算。

4.6 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） | | | | 检验方法 |
|--------------------------------------|---------------------------|---|-------|------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.10 平板计数法 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.30 |
| 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 | | | | | |

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693的规定。

5 其他

产品预包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品应在 4℃以下温度条件下贮存。

《食品安全地方标准 乳饼》

编制说明

一、标准制订背景

乳饼是云南大理白族和路南撒尼族以鲜牛、羊奶经过传统手工工艺制作的一种乳制品，深受当地百姓的青睐，成为餐桌上的常见菜肴。由于销量的日益增长，已发展成为云南省的一种地方特色食品，其生产和销售遍布云南各地。

为了促进企业规范化生产，提高乳饼质量，为广大消费者提供安全可靠、高品质的产品，同时也为了推动云南省乳饼产业的持续健康发展，将乳饼进一步打造成云南特色的旅游产品，制定《云南省食品安全地方标准 乳饼》，意义重大。

二、标准起草的基本情况

根据《中华人民共和国食品安全法》和《云南省食品安全地方标准管理办法》的要求，《云南省食品安全地方标准 乳饼》列入 2013 年云南省食品安全地方标准制定计划项目，2013 年 4 月原省卫生厅（现云南省卫生和计划生育委员会）委托云南省疾病预防控制中心承担《云南省食品安全地方标准 乳饼》制定工作，项目任务书编号为：云卫〔2013〕DB011。

本标准起草单位为云南省疾病预防控制中心。

协作单位：大理市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：林佶、赵世文、许燕、徐丹先、杨祖顺、李晓莉、孙灿、王瑾、陈晓明、杨艳国。

接到《项目任务书》后，云南省疾控中心和大理州疾控中心成立了标准起草小组，对国内外相关标准进行收集、整理、分析研究，对生产企业、检测机构、监管部门进行调研，同时听取专家及各方代表意见，确定了《云南省食品安全地方标准 乳饼》的制定方案。

完成标准初稿后，起草单位 3 次开会征求相关人员的意见，形成标准征求意见稿。书面征求了各相关部门意见。根据意见和建议，对标准初稿进行修改和补充。最后定稿并实施。

三、标准的主要技术内容及制定依据

（一）术语和定义。

通过市场调研，综合部门相关专家等各方意见，确定乳饼的生产工艺。

（二）感官要求

根据乳饼实际特点进行相应描述，包括外观、滋味气味、色泽、杂质等方面进行了描述。

（三）理化指标

1、水分、蛋白质、总脂肪：通过对市场采集的 6 组 38 件样品的检测分析，参考国内相关标准，综合生产企业、监管部门、检测机构及专家等各方意见，确定水分（g/100g） ≤ 60 ，（最小值：37.5，最大值：73.2，平均值：55.4），蛋白质，g/100g ≥ 14 ，（最小值：13.6，最大值：22.0，平均值：16.6），总脂肪，g/100g ≥ 15 ，（最小值：7.2，最大值：31.3，平均值：19.3）；

2、污染物指标：经对 6 组 38 件样品中的铅、砷、汞、铬、镉进行检测分析，检测结果均未超过 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的相关限值，因此确定采用该标准相应指标；

3、真菌毒素指标：经对 6 组 38 件样品中的黄曲霉毒素 M₁进行检测分析，检测结果均未超过 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的相关限值，因此确定采用该标准相应指标；

（四）微生物指标

因制作乳饼的工序中没有杀菌工艺，菌落总数、霉菌和酵母指标未作要求。其余指标参照对 6 组 38 件样品的实际测定结果制定。

（五）食品添加剂

经对 6 组 38 件样品中的山梨酸、苯甲酸、亚硝酸盐进行检测，检测结果均符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

（六）贮存

乳饼属于易腐食品，温度控制对产品安全至关重要。比较国内同类产品相关标准中关于冷链温度控制的要求，本标准规定应在 4℃以下温度条件下贮存。

四、国内外标准比较情况

本标准结合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 7718《预包装食品标签通则》，GB28050

《预包装食品营养标签通则》制定。

五、意见分歧的处理结果

意见分歧 1：在该标准中是否列出三聚氰胺这一指标。经征求相关部门意见，认为三聚氰胺是非法添加物，所有食品添加剂应符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》相关要求，不必单独列出。

意见分歧 2：在该标准中是否制定菌落总数、酵母指标。经对乳饼制作工艺的深入了解，在制作过程中加入了牛、羊奶发酵后产生的酸水，有大量的乳酸菌及酵母，传统工艺中并没有杀菌工艺。且乳酸菌及酵母本身对人体无害，经征求相关部门及专家意见，不列入本标准。

六、其他需要在网上公开说明的事项

无。

