

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ 010—2016

乳扇

2016 - 10 - 08 发布

2017 - 04 - 08 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。

乳扇

1 范围

本标准适用于乳扇。

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 乳扇

以鲜牛奶为原料，将鲜牛奶加入预先加热的牛奶自然发酵后生成的酸水或添加冰乙酸的酸水中，经凝乳、沉淀、揉制、成型、晾晒、包装制成的非即食性乳制品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

- 4.1.1 牛奶：应符合 GB 19301 的规定。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 冰乙酸：符合 GB 1886.10 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	片状，无霉斑。	将适量样品放入清洁白瓷盘中，自然 光线下目视、鼻嗅
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	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 30	GB 5009.5
总脂肪, g/100g	≥ 30	GB/T 5009.6
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB/T 5009.37

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 GB4789.1 和 GB4789.18 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。