



411181S-2023



新驼（漯河）食品有限公司企业标准

Q/XTSP 0001S-2023

巴氏杀菌驼乳

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

新驼（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准由新驼（漯河）食品有限公司提出。
本标准由新驼（漯河）食品有限公司起草。
本标准起草人：苏华。

HN
QB

巴氏杀菌驼乳

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌驼乳的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生驼乳为原料，经巴氏杀菌、均质、包装等工序制得的巴氏杀菌驼乳。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生驼乳应符合本企业标准 Q/XTSP 0006S-2023 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.2 感官要求

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
色泽	呈乳白色	取适量试样于 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	具有驼乳固有的香味，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	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
脂肪/（g/100g）	≥ 4.0	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）	≥ 3.5	GB 5009.5
非脂乳固体/（g/100g）	≥ 8.5	GB 5413.39
酸度/（°T）	16~24	GB 5009.239
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.015	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.123
黄曲霉毒素M ₁ /（μg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.24

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789. 3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789. 10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789. 4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 18 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12693 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅、总砷、总汞、铬、黄曲霉毒素 M₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

4 其他

应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置，使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注“鲜驼奶”或“鲜驼乳”。

编制说明

本标准适用于以生驼乳为原料，经巴氏杀菌、均质、包装等工序制得的巴氏杀菌驼乳。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19645《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新驼（漯河）食品有限公司