



411182S-2023



新驼（漯河）食品有限公司企业标准

Q/XTSP 0003S-2023

风味发酵驼乳

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。

H N
Q B

风味发酵驼乳

1 范围

本标准规定了风味发酵驼乳的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以 80%以上生驼乳为主要原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加赤藓糖醇、果胶、单、双硬脂酸甘油酯、三氯蔗糖，经配料、灌装、杀菌制成的杀菌型风味发酵驼乳。

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 赤藓糖醇符合GB 26404的规定。

2.1.3 果胶符合GB 25533的规定。

2.1.4 单、双硬脂酸甘油酯符合GB 1986规定。

2.1.5 三氯蔗糖符合GB 25531的规定。

2.1.6 唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种：应符合QB/T 4575的规定。

2.1.7 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	具有与添加成分相符的色泽	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	具有与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵驼乳具有添加成分特有的组织状态	

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 ^a /（g/100g）	≥	3.2	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）	≥	2.8	GB 5009.5
酸度/（°T）	≥	70.0	GB 5009.239
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.03	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
三氯蔗糖/（g/kg）	≤	0.3	GB 22255
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，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
乳酸菌数 ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
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	0/25g (mL)	—	GB 4789. 10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789. 4
酵母 ≤	100				GB 4789. 15
霉菌 ≤	30				

^a样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 18 执行。
^b发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以 80%以上生驼乳为主要原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加赤藓糖醇、果胶、单、双硬脂酸甘油酯、三氯蔗糖，经配料、灌装、杀菌制成的杀菌型风味发酵驼乳。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 19302《食品安全国家标准 发酵乳》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