

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/024—2024

代替DBS 45/024-2016、DBS45/047-2018

食品安全地方标准 发酵水牛乳

2024 - 01 - 18 发布

2024 - 05 - 17 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

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。

本文件代替DBS 45/024—2016《食品地方安全标准 酸水牛乳》和DBS 45/047—2018《食品地方安全标准 风味发酵水牛乳》。

本文件与DBS 45/024—2016及DBS 45/047—2018相比，主要变化如下：

——更改标准名称为《食品安全地方标准 发酵水牛乳》；

——修改了范围；

——修改了术语和定义；

——修改了发酵菌种；

——修改了感官要求；

——删除了部分脱脂产品的脂肪要求；

——增加了钙含量指标及检验方法；

本文件起草单位：广西壮族自治区水牛研究所。

本文件主要起草人：曾庆坤、李玲、黄子珍、杨攀、黄丽、但霞、黄钰涵、黄文婷、张佳萍。

食品安全地方标准

发酵水牛乳

1 范围

本文件规定了发酵水牛乳的术语和定义、技术要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于全脂、脱脂和部分脱脂发酵水牛乳。

2 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 4789.18	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5413.39	食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12693	食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS 45/011	广西食品安全地方标准 生水牛乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵水牛乳

以生水牛乳为原料，经杀菌、发酵后制成的pH值降低的产品。

3.1.1

酸水牛乳

以生水牛乳为原料，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制成的产品。

3.2

风味发酵水牛乳

以80%以上生水牛乳为主要原料，经杀菌、发酵后pH值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品，包括发酵后经热处理的产品。

3.2.1

风味酸水牛乳

以80%以上生水牛乳为主要原料，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前或后，添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品，包括发酵后经热处理的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生水牛乳

应符合DBS 45/011的规定。

4.1.2 其他原料

应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.1.3 发酵菌种

唾液链球菌嗜热亚种 (*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) 和德氏乳杆菌保加利亚亚种 (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) 或其他由国务院卫生行政主管部门批准使用的菌种，并应符合GB 31639的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	发酵水牛乳	风味发酵水牛乳
色泽	均匀一致，呈乳白色	具有与原辅料相符的色泽
滋味、气味	具有发酵水牛乳特有的滋味、气味	具有与原辅料相符的滋味和气味

表1 感官要求 (续)

项 目	要 求	
	发酵水牛乳	风味发酵水牛乳
组织状态	组织细腻、均匀，无杂质，允许有少量乳清析出	组织细腻、均匀，具有与原辅料相符的组织状态，无杂质；允许有少量乳清析出

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	发酵水牛乳		风味发酵水牛乳	
	全脂	脱脂	全脂	脱脂
脂肪/(g/100 g)	≥5.5	≤0.5	≥4.4	≤0.5
蛋白质/(g/100 g) ≥	3.8		3.1	
非脂乳固体/(g/100 g) ≥	9.2		-	
钙/(mg/100 g) ≥	125		100	
酸度/(°T) ≥	70.0			

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。

4.6 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	1	5
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g (mL)	-
沙门氏菌	5	0	0/25 g (mL)	-
酵母 ≤	100			
霉菌 ≤	30			

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

4.7 乳酸菌数

应符合表4的规定。

表 4 乳酸菌数

项 目	限量 [CFU/g (mL)]
乳酸菌数 ^a	$\geq 1 \times 10^6$
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。	

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于50 mL洁净透明的烧杯中，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。

7.2 理化指标

7.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.2.3 非脂乳固体

按GB 5413.39规定的方法测定。

7.2.4 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

7.2.5 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

7.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法检验。

7.4 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法检验。

7.5 微生物限量

7.5.1 样品的采集及处理

按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

7.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

7.5.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10定性检验规定的方法检验。

7.5.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

7.6 乳酸菌数

按GB 4789.35规定的方法检验。

7.7 食品添加剂

按GB 2760及相应国家规定的方法检验。

7.8 营养强化剂

按GB 14880及相应国家规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样方法及数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签和标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.3 产品名称应标为“发酵水牛乳/奶”或“风味发酵水牛乳/奶”，发酵后经热处理的产品应标识为“××热处理发酵水牛乳/奶”或“××热处理风味发酵水牛乳/奶”。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量应符合 JJF 1070 规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输过程中应防止挤压、防晒、防雨、防潮、防污染，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

9.3.2 发酵后未经灭菌处理的产品运输应使用冷藏车，温度控制在 2℃~6℃。

9.4 贮存

9.4.1 贮存场地应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风。产品堆码应离地离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库存放。

9.4.2 发酵后未经灭菌处理的产品需要冷藏贮存，贮存温度为 2℃~6℃。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。