

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 006—2016

---

## 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 酸酪蛋（奶干）

2016-12-28 发布

2017-01-01 实施

---

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全地方标准

## 蒙古族传统乳制品 酸酪蛋（奶干）

### 1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的酸酪蛋（奶干）。

### 2 术语和定义

#### 2.1 酸酪蛋（奶干）（蒙古语音译：舒木勒、艾乳勒）

以生牛乳为原料，经煮沸、脱脂、发酵、熬制、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

#### 3.2 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、乳黄色、浅褐色或黄褐色，色泽均匀。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味，微酸，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

#### 3.3 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
水分，%	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 40.0	GB 5009.5

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 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 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	50			GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。