

Q/ADMY

乌拉特中旗阿度马业有限公司企业标准

Q/ADMY 0001S—2022

巴氏杀菌马乳

2022 - 03 - 08 发布

2022 - 03 - 28 实施

乌拉特中旗阿度马业有限公司 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。

本文件由乌拉特中旗阿度马业有限公司提出。

本文件由乌拉特中旗阿度马业有限公司起草。

本文件由乌拉特中旗阿度马业有限公司批准。

本文件主要起草人：鲁永强、呼日查、德孟克毕力格、陈苏力德。

巴氏杀菌马乳

1 范围

本文件规定了巴氏杀菌马乳的技术要求。

本文件适用于巴氏杀菌马乳的生产、检验与销售。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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
- DBS15/011 食品安全地方标准 生马乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

巴氏杀菌马乳 pasteurized horse milk

仅以生马乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

生马乳应符合DBS 15/011的要求。

4.2 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。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有马乳固有的香味，无异味。	
状 态	呈均匀一致液体，无凝块，无沉淀，无正常视力可见杂质或异物。	

4.3 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
蛋白质/ (g/100g)	≥ 1.6	GB 5009.5
脂肪 ^a / (g/100g)	≥ 0.65	GB 5009.6
乳糖/ (g/100g)	≥ 6.0	GB 5009.8
非脂乳固体/ (g/100g)	≥ 7.8	GB 5413.39
酸度/ (°T)	≤ 18	GB 5009.239

^a 仅适用于全脂巴氏杀菌马乳。

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.04mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中巴氏杀菌乳的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量指标应符合GB 2761中巴氏杀菌乳的规定。

4.6 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 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g或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
沙门氏菌	5	0	0/25g(mL)	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g(mL)	—	GB 4789.10定性检验

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

5 其他

5.1 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“鲜马奶”或“鲜马乳”。
