

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ 009—2016

乳饼

2016 - 10 - 08 发布

2017 - 04 - 08 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

乳饼

1 范围

本标准适用于乳饼。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 乳饼

是以鲜牛（羊）奶为原料，经加热，添加牛（羊）奶自然发酵后生成的酸水或冰乙酸、凝乳、沉淀、过滤、压榨成型、分割包装制成的非即食性乳制品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 牛奶和羊奶：应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 规定。

4.1.3 冰乙酸：符合 GB 1886.10 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 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 |
|-------|------------|---------------------------|
| 外观 | 块状，无霉斑。 | 将适量样品放入清洁白瓷盘中，自然光线下目视、鼻嗅。 |
| 滋味、气味 | 具有乳香味，无异味。 | |
| 色泽 | 乳白至乳黄色。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------|------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 60 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 14 | GB 5009.5 |
| 总脂肪, g/100g | ≥ 15 | GB/T 5009.6 |

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，按生乳折算。

4.6 微生物限量

应符合表3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 表示） | | | | 检验方法 |
|-------------|---------------------------|---|-------|------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.10 平板计数法 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.30 |

样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

5 其他

产品预包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品应在 4℃ 以下温度条件下贮存。