

DBS53

云南省食品安全地方标准

DBS53/ 009—2025

乳饼

2025 - 04 - 10 发布

2025 - 06 - 10 实施

云南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替DBS53/ 009—2016《乳饼》。

本标准与DBS53/ 009—2016相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 删除了生产加工过程的卫生要求；
- 删除了“其他”。

乳饼

1 范围

本标准适用于乳饼。

2 术语和定义

2.1 乳饼

以生牛乳或生羊乳为原料，经加热，添加牛（羊）乳自然发酵后生成的酸水和（或）冰乙酸，经凝乳、过滤、压制成型、分割制成的非即食性乳制品。

3 技术要求

3.1 原料和辅料

3.1.1 生牛（羊）乳应符合 GB 19301 的规定。

3.1.2 水应符合 GB 5749 规定。

3.1.3 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.4 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。

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
外观	块状，无霉斑	取适量样品放入清洁白瓷盘中，自然光下观察、嗅其气味。温开水漱口，乳饼经熟制后品尝滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
色泽	乳白至乳黄色	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

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	≤ 60.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 14.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.6

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

预包装产品的微生物限量应符合表3的规定。

表3 预包装产品的微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。