

DBS53

云南省食品安全地方标准

DBS53/ 010—2026

乳扇

2026 - 04 - 10 发布

2026 - 06 - 10 实施

云南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替DBS53/ 010-2016《乳扇》。

本标准与DBS53/ 010-2016相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求及检验方法；
- 修改了过氧化值的检测方法；
- 删除了生产加工过程的卫生要求；
- 删除了第5章“其他”。

乳扇

1 范围

本标准适用于乳扇。

2 术语和定义

2.1 乳扇

以生牛乳为原料，将生牛乳加入预先加热的牛乳自然发酵后生成的酸水或添加冰乙酸的酸水中，经加热、凝乳、沉淀、揉制成型、晾晒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 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水应符合 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。

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	片状，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。乳扇经熟制后品尝滋味。
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	无正常视力可见外来杂质	

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/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 30.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 30.0	GB 5009.6
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.30
^a 样品的分析及处理按 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。