

ICS 67.100
X 16

团体标准

T/CAAA 010—2019

发酵驼乳

Fermented camel milk

2019-01-07 发布

2019-01-07 实施

中国畜牧业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国畜牧业协会提出并归口。

本标准起草单位：内蒙古骆驼研究院、内蒙古农业大学、新疆旺源生物科技集团有限公司、内蒙古苏尼特驼业生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭富城、斯仁达来、明亮、伊丽、何静、海勒、陈钢粮、冉启伟、吉日本图。

发酵驼乳

1 范围

本标准规定了发酵驼乳的技术要求及其他。

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂发酵驼乳。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB 2761	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品微生物学检验 霉菌和酵母计
GB 4789.18	食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.35	食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009.239	食品酸度的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 5413.39	乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 14880	食品营养强化剂使用标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵驼乳 fermented camel milk

以生驼乳为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。

3.1.1

酸驼乳 camel yoghurt

以生驼乳或驼乳粉为原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚

亚种) 发酵制成的产品。

3.2

风味发酵驼乳 flavored fermented camel milk

以 80%以上生驼乳或驼乳粉为原料, 添加其它原料, 经杀菌、发酵后 pH 值降低, 发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

3.2.1

风味酸驼乳 flavored camel yoghurt

以 80%以上生驼乳或驼乳粉为原料, 添加其它原料, 经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种) 发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生驼乳

应符合 T/CAAA 007-2019 的要求。

4.1.2 其他原料

应符合相应安全标准和/或有关规定。

4.1.3 发酵菌种

保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)、嗜热链球菌或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	发酵驼乳	风味发酵驼乳	
色泽	色泽均匀一致, 呈乳白色。	具有与添加成分相符的色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。
滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味。	具有与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵驼乳具有添加成分特有的组织状态。		

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指 标		检验方法
	发酵驼乳	风味发酵驼乳	
脂肪 ^a /(g/100g) $\geq$	4.0	3.2	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g) $\geq$			
双峰驼发酵乳	3.6	2.88	GB 5009.5

项目	指 标		检验方法
	发酵驼乳	风味发酵驼乳	
单峰驼发酵乳	3.5	2.8	
非脂乳固体/（g/100g） ≥	8.5	—	GB 5413.39
酸度/（°T） ≥	70.0		GB 5009.239
^a 仅适用于全脂产品。			

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

4.6 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g或 CFU/mL)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.4
酵母 ≤	100				GB 4789.15
霉菌 ≤	30				
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1 和GB 4789.18 执行。					

4.7 乳酸菌数

应符合表 4 的要求。

表 4 乳酸菌数

项 目	限量[CFU/g (mL)]	检验方法
乳酸菌数 ^a $\geq$	1×10^6	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

4.8 食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂和营养强化剂使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

5 其他

5.1 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵驼乳”、“××热处理风味发酵驼乳”、“××热处理酸驼乳/奶”或“××热处理风味酸驼乳/奶”。

5.2 全部用驼乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原驼乳”或“复原驼奶”；在生驼乳

中添加部分驼乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原驼乳”或“含××%复原驼奶”。

注：“××%”是指所添加驼乳粉占产品中全乳固体的质量分数。

5.3 “复原驼乳”或“复原驼奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原驼乳”或“复原驼奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台