

# RHB

## 中国乳制品工业行业标准

RHB 900—2017

---

### 生驼乳

Raw camel milk

2017-03-12 发布

2017-03-12 实施

---

中国乳制品工业协会 发布

## 前 言

驼乳是我国特种乳资源，其干物质含量高，营养物质丰富，为发挥和有效利用驼乳的资源优势，引导和规范驼乳产业的健康发展，特制定本标准。

本标准按照 GB/T1.1-2009 的编写规则起草。

本标准由中国乳制品工业协会提出并归口。

本标准由新疆金驼投资股份有限公司起草。

本标准主要起草人：赵维良，张明，葛绍阳，海彦禄。

# 生驼乳

## 1 范围

本规范规定了生驼乳的术语和定义、技术要求、运输和贮存。  
本规范适用于生驼乳，不适用于即食生驼乳。

## 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 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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5413.3	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准	乳和乳制品杂质度的测定
GB 5413.33	食品安全国家标准	生乳相对密度的测定
GB 5413.34	食品安全国家标准	乳和乳制品酸度的测定
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

## 3 术语和定义

### 3.1 生驼乳 raw yak milk

从符合国家有关要求的健康奶驼乳房中挤出的无任何成分改变的常乳，产驼羔后30天内的乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

## 4 技术要求

### 4.1 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	呈乳白色或微黄色	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	具有驼乳固有的香味和甜味，无异味	
组织状态	呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见杂质或其它异物	

### 4.2 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
相对密度(20℃/4℃) ≥	1.027	GB 5413.33

表2 理化指标 续表

项 目	指 标	检验方法
蛋白质(g/100g) $\geq$	3.5	GB 5009.5
脂肪(g/100g) $\geq$	5.0	GB 5413.3
非脂乳固体(g/100g) $\geq$	8.5	GB 5413.39
杂质度/(mg/kg) $\leq$	4.0	GB 5413.30
酸度( $^{\circ}$ T)	16~24	GB 5413.34

#### 4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

等 级	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g (mL)	$\leq 2 \times 10^6$	GB 4789.2

#### 4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.6.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

### 5 运输和贮存

生驼乳的运输和贮存应于密闭、洁净、经过消毒的保温奶槽车或符合食品安全要求的容器中，贮存温度为2~6℃。