

RHB

中国乳制品工业行业标准

RHB 902—2017

发酵驼乳

Fermented 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负责起草。

本标准主要起草人：赵维良，张明，葛绍阳，海彦禄。

发酵驼乳

1 范围

本标准规定了发酵驼乳的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于全脂、部分脱脂和脱脂发酵驼乳。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.18	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5413.34	食品安全国家标准 乳和乳制品中酸度的测定
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
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12693	食品安全国家标准 乳制品企业良好的生产规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
RHB-901	生驼乳
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 发酵驼乳 fermented camel milk

以生驼乳或复原驼乳为原料，经杀菌、接种发酵剂发酵后制成的pH值降低的产品。

3.1.1 酸驼乳 camel yoghurt

以生驼乳或复原驼乳为原料，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）发酵等工艺制成的产品。

3.2 风味发酵驼乳 flavored fermented camel milk

以不低于80%生驼乳、复原驼乳为主要原料，全脂、部分脱脂或脱脂，添加其它原料，经杀菌、接种发酵剂发酵后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

以不低于80%生驼乳、复原驼乳为主要原料，全脂、部分脱脂或脱脂，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 RHB 900-2017 的规定。

4.1.2 复原驼乳：以驼乳粉为原料，经复原而得。

4.1.3 其它原料：应符合相应安全标准和/或有关规定。

4.1.4 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的规定。

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，呈乳白色或微黄色	具有与添加成分相符的色泽	取适量试样于 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	具有发酵驼乳特有的滋味、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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	发酵驼乳			风味发酵驼乳			
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	
脂肪/(g/100g)	≥5.0	0.6~4.0	≤0.5	≥4.0	0.5~3.3	≤0.4	GB 5413.3
蛋白质/(g/100g) ≥	3.5			2.8			GB 5009.5
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.5			-			GB 5413.39
酸度/(°T) ≥	70						GB 5413.34

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。

4.6 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g或 CFU/mL表示)				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的规定。

表4 乳酸菌数

项 目	限量[CFU/g (mL)]	检验方法
乳酸菌数 ^a ≥	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 食品添加剂和营养强化剂

- 4.8.1 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB2760、GB14880 的规定。
4.8.2 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,净含量检验按JJF 1070的规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。
6.1.2 产品名称应标为“发酵驼乳/奶”或“酸驼乳/奶”,“××风味发酵驼乳/奶”或“××风味酸驼乳/奶”。
6.1.3 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/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或“含××%复原驼乳/奶”。
注:“含××%”是指所添加驼乳粉占产品中全乳固体的质量分数。

6.2 包装

产品应采用符合安全标准的包装材料包装。

6.3 运输和贮存

- 6.3.1 贮存场所及运输工具应清洁、卫生、干燥,防止日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同库存放或混装运输。
6.3.2 未杀菌(活菌)型产品需要冷藏,运输和贮存的温度为2~6℃。

6.3.3 产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。
