

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ 012—2019

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 嚼克

2019 - 05 - 20 发布

2019 - 06 - 01 实施

内蒙古自治区卫生健康委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 嚼克

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的嚼克。

2 术语和定义

2.1 嚼克

以生牛乳为原料，经自然或接种发酵、取乳脂、脱乳清、灌装等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。

3.1.2 发酵菌种：国务院卫生行政部门批准的可食用菌种。

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
色 泽	呈乳白色或微黄色。	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光线下观察其色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味，微酸，无异味。	
组织状态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物及霉斑。	

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
脂肪/(%)	≥ 30.0	GB 5009.6
酸度/(°T)	≥ 70.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳及乳制品的规定。

3.6 微生物限量

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表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b	5	2	100	1000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.4
霉菌 ≤	90				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 ^b 不适用于自然发酵的产品。					

3.7 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表4的规定。

表4 乳酸菌数

项目	限量[CFU/g]	检验方法
乳酸菌数 ≥	1×10^6	GB 4789.35

4 其它

产品应在冷藏条件下贮存、销售。