

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DBS 15/ 009—2018

食品安全地方标准 奶 片

2018 - 04 - 20 发布

2018 - 05 - 01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

奶 片

1 范围

本标准适用于奶片。

2 术语和定义

2.1 奶片

以生牛（羊）乳或/和乳粉、乳清粉为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、混合、干燥或不干燥、压片、包装等工艺制成的乳固体含量不低于60%的片状乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生牛（羊）乳：应符合 GB 19301 的规定。

3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。

3.1.4 其他原料：应符合相应的食品安全标准和/或相关规定。

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
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有纯正的乳香味及所添加辅料应有的滋、气味，无异味。	
组织状态	呈片状，形态完整，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，% $\leq$	6.0	GB 5009.3
蛋白质，% $\geq$	14.0	GB 5009.5

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的规定，其中黄曲霉毒素M₁限量按生乳折算¹⁾。

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，CFU/g				检验方法
	N	C	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50 000	200 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					
^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品，添加活性益生菌的产品其活性益生菌的活菌数应≥10 ⁶ CFU/g。					

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

1) 折算系数：(100-奶片水分含量) × 0.6 / 11.2。