

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 001.3—2016

代替 DBS15/001.3-2011

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐

2016-12-28 发布

2017-04-01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替DBS15/ 001.3-2011《食品安全地方标准 民族特色乳制品 第3部分：奶豆腐》，本标准与DBS15/ 001.3-2011相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐》；
- 修改了“范围”；
- 增加了“术语和定义”；
- 修改了“水分、蛋白质”指标；
- 删除了“脂肪、灰分”指标；
- 增加了对干奶豆腐的指标要求；
- 删除了“净含量、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存”；
- 增加了“其它”。

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品

第3部分：奶豆腐

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶豆腐。

2 术语和定义

2.1 奶豆腐（蒙古语音译：浩乳德）

以生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

2.2 干奶豆腐（蒙古语音译：浩乳德）

以生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型、干燥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

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

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	呈乳白色或乳黄色。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味、微酸，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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
		奶豆腐	干奶豆腐	
水分，%	≤	53.0	10.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥	26.0	43.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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。

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	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	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。

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；干奶豆腐可在阴凉干燥处贮存、销售。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 001.2—2016

代替 DBS15/001.2-2011

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子

2016-12-28 发布

2017-04-01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替DBS15/ 001.2-2011《食品安全地方标准 民族特色乳制品 第2部分：奶皮子》，本标准与DBS15/ 001.2-2011相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子》；
- 修改了“范围”；
- 增加了“术语和定义”；
- “理化指标”中删除了“蛋白质”指标；
- 修改了“微生物限量”；
- 删除了“净含量、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存”；
- 增加了“其它”。

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品

第2部分：奶皮子

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶皮子。

2 术语和定义

2.1 奶皮子（蒙古语音译：乌乳穆）

以生牛乳为原料，经加热、翻扬起泡沫、保温、冷却、成型、干燥或不干燥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

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

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	微黄、夹白。	取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有奶香和脂香，口感酥滑，无异味。	
组织形态	形态基本完整，表面呈蜂窝状，软硬适度，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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
水分，%	≤ 40.0	GB 5009.3
脂肪，%	≥ 50.0	GB 5413.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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。

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	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	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。

4 其它

水分含量大于10.0%的产品应在冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10.0%的产品可在阴凉、干燥处贮存、销售。

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 005—2016

食品安全地方标准
蒙古族传统乳制品 毕希拉格

2016 - 12 - 28 发布

2017 - 01 - 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

蒙古族传统乳制品 毕希拉格

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的毕希拉格。

2 术语和定义

2.1 慢酸法毕希拉格

以生牛乳为原料，经加热、部分脱脂、发酵、二次加热、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

2.2 快酸法毕希拉格

以生牛乳为原料，经加热、部分脱脂（或不脱脂）、与已凝酸乳混合凝乳、排乳清、成型、干燥或不干燥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

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

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	呈浅褐色或黄褐色。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有浓郁乳香味，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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	
水分，%	≤	53.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥	26.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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。

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	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	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。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 006—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 酸酪蛋（奶干）

2016 - 12 - 28 发布

2017 - 01 - 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

蒙古族传统乳制品 酸酪蛋（奶干）

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的酸酪蛋（奶干）。

2 术语和定义

2.1 酸酪蛋（奶干）（蒙古语音译：舒木勒、艾乳勒）

以生牛乳为原料，经煮沸、脱脂、发酵、熬制、排乳清、成型、干燥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

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

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	呈乳白色、乳黄色、浅褐色或黄褐色，色泽均匀。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味，微酸，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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
水分，%	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 40.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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。

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	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	50			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 007—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 楚拉

2016-12-28 发布

2017-01-01 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

蒙古族传统乳制品 楚拉

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的楚拉。

2 术语和定义

2.1 楚拉

以生牛乳为原料,经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、成型、干燥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

生牛乳:应符合GB 19301的规定。

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	呈乳白色或乳黄色,色泽均匀。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和组织形态,嗅其气味,温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味,微酸,无异味。	
组织形态	质地均匀,组织细腻,无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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
水分, %	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 40.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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。

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	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 008—2016

食品安全地方标准
蒙古族传统乳制品生产卫生规范

2016 - 12 - 28 发布

2017 - 01 - 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

蒙古族传统乳制品生产卫生规范

1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺乳制品的生产。
蒙古族传统乳制品生产企业还应符合GB 14881、GB 12693的规定。

2 术语和定义

2.1 蒙古族传统乳制品

按照蒙古族传统制作工艺生产加工的具有地方特色的乳制品。

2.2 冷藏

指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃~10℃之间。

2.3 冷冻

指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

2.4 过滤

分离悬浮在生乳中的固体颗粒的操作。

2.5 发酵

利用微生物分解有机物，使之生成或积累特定代谢产物，并产生能量的过程。可以是自然发酵或接种发酵。

2.6 干燥

从乳制品中除去水分的过程，可以是自然干燥或人工干燥。

3 选址和厂区环境

3.1 选址

应选择有给排水条件和电力供应的地区，不应选择对食品有显著污染的区域，距离饲养圈舍、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。

3.2 厂区环境

使用小型天然气或电热锅炉设备的应与生产区域进行分隔。使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 原料与成品、即食乳制品与非即食乳制品操作区域应分隔，防止交叉污染。

4.1.2 应设有原料贮存、发酵室（或发酵设施）、生产加工、半成品和成品贮存、包装、人员和工器具清洗消毒和更衣室等区域，合理布局。

4.1.3 应设置用于冷却、成型、包装生产的封闭式冷作间，室内装有空调设施和空气消毒设施。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 地面应采用耐磨、不渗水、易清洁的材料，地面平整无裂缝。

4.2.2 生产加工场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易于清洁的材料铺设到顶。

4.2.3 门窗应采用表面平滑、防吸附、不渗透，易于清洁消毒的材料；窗户应为封闭式，可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。

5.1.2 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室；按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。

5.1.3 即食乳制品操作区域入口设置洗手、干手和消毒设施；与消毒设施配套的水龙头其开关应为非手动式；洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。

5.1.4 根据加工制作的需要，在适当位置配备相适宜的照明、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。

5.2 设备

5.2.1 接触食品的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料（如不锈钢、保鲜盒等）制造。

5.2.2 接触即食乳制品与非即食乳制品的设备、工具、容器应能明显区分。

5.2.3 应配备专用的冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜等），冷藏、冷冻设备应有温度显示装置。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，确保有效实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.2 厂房及设施卫生管理

生产加工环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应及时清洁，保持良好清洁状况。

6.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

6.3.1 应符合国家相关规定对人员健康的要求，进入生产加工场所应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染食品。

6.3.2 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

6.3.3 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

6.4 虫害控制

采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。

6.5 废弃物处理

废弃物容器应加盖密闭。废弃物应日产日清，易腐败的废弃物应及时清除。清除废弃物后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

7 原料和包装材料的要求

7.1 食品原料

7.1.1 所使用的生乳应符合食品安全标准的规定。

7.1.2 生乳在挤出后 2 小时内生产加工，超过 2 小时生产加工的生乳应在 0℃~4℃贮存。

7.2 食品添加剂

7.2.1 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

7.2.2 食品添加剂应存放在单独的设施中，并应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。

7.3 食品包装材料

7.3.1 采购直接接触产品的包装纸、盒及塑料薄膜等包装材料，应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。

7.3.2 包装材料的使用应遵照“先进先出”、“效期先出”的原则，合理安排使用。

8 生产过程食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

生乳加工前应进行过滤，对时间和温度有控制要求的工序，如发酵、加热、干燥等，应严格按照传统工艺要求进行操作。

8.2 生物污染的控制

操作台、加工设备、工器具使用前应仔细检查是否符合卫生要求；使用后应清洁、消毒，并作好防护。发酵时应控制温度、时间、湿度，并定期对发酵室进行清洗和消毒，防止杂菌污染。

8.3 化学污染的控制

食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应妥善保存，且应明显标示、分类贮存；食品添加剂做好使用记录。

8.4 物理污染的控制

应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

8.5 包装

生产加工传统乳制品应密封包装，在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

9 检验

9.1 原料检验

生乳应按食品安全标准对感官要求逐批检验，符合要求方可使用。

9.2 产品检验

乳制品应按食品安全标准对感官要求逐批检验，符合要求方可出厂或者销售。

9.3 委托检验

应委托有资质的食品检验机构对生乳和乳制品按食品安全标准进行检验，每年不少于一次。

10 产品的贮存和运输

10.1 应按食品安全标准规定的条件贮存，不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

11 产品的追溯和召回

11.1 应建立生乳、食品添加剂、包装材料进货记录台账和生产加工记录制度，记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。

11.2 当发现生产的乳制品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.3 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 010—2016

食品安全地方标准 炒米

2016-12-28 发布

2017-01-01 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

炒米

1 范围

本标准适用于预包装炒米。

2 术语和定义

2.1 炒米

以稷为原料，经清理、浸泡、蒸煮、烘炒、碾米等工艺加工制成的蒙古民族传统食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

稷：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	具有产品应有的正常色泽。	取适量试样置于白色洁净瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味。	
组织状态	呈颗粒状，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

3.6.2 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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤	150			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。