

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 001.3—2017

代替 DBS15/001.3-2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐（征求意见稿）

2017-XX-XX 发布

2018-XX-XX 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/ 001.3-2016《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐》，本标准与DBS15/ 001.3-2016相比，主要变化如下：

- 修改了“微生物限量”中“霉菌”限量；
- 增加了污染物限量、真菌毒素限量的检验方法。

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，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

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；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/ 005—2017

代替 DBS15/ 005-2016

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 毕希拉格(征求意见稿)

2017 - XX - XX 发布

2018 - XX - XX 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/ 005-2016《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 毕希拉格》，本标准与DBS15/ 005-2016相比，主要变化如下：

- 修改了“微生物限量”中“霉菌”限量；
- 增加了污染物限量、真菌毒素限量的检验方法。

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，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

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。