

# DBS15

## 内蒙古自治区地方标准

DB S15/ ××××—××××

### 食品安全地方标准 亚麻籽粉

××××-××-××发布

××××-××-××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

## 亚麻籽粉

### 1 范围

本标准规定了亚麻籽粉的术语与定义、技术要求。  
本标准适用于生、熟亚麻籽粉。

### 2 术语与定义

#### 2.1 生亚麻籽粉

以生亚麻籽为原料，经粉碎制成的粉状产品。

#### 2.2 熟制亚麻籽粉

以生亚麻籽为原料，经熟制、粉碎等工艺制成的粉状产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

亚麻籽应符合GB 19300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	具有产品应有的正常色泽。	取适量样品，将样品置于清洁、干净的白瓷盘中，在自然光下观察，观察其色泽，嗅其气味，品其滋味，看其杂质。
滋气味	具有亚麻籽粉应有的滋、气味，不得有酸败等异味。	
杂质	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
酸价(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	0	GB 4789.4
霉菌	≤25				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中坚果及籽类的要求。

### 3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中坚果及籽类的要求。

### 3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763中坚果的要求。

## 4 其它

生亚麻籽粉在标签应标示“熟制后食用”。

# 《食品安全地方标准亚麻籽粉》编制说明

亚麻又称胡麻或山西胡麻（*Linum usitatissimum* L），属亚麻科亚麻属一年生草本植物，在人类历史中已存在五千多年，亚麻属是世界十大油料作物之一。亚麻籽除富含 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸、亚麻籽胶、蛋白粉、木酚素及矿物元素等对人体有益的物质。

## 一、标准起草的基本情况

### （一）项目启动情况。

为贯彻落实《食品安全法》，规范食品生产企业生产行为，带动地区经济发展。内蒙古自治区卫生计生委于 2017 立项，并通过公开招标方式，确定了内蒙古乳业技术研究院有限公司为《食品安全地方标准 亚麻籽粉》的起草单位。本标准主要起草人：云占友、李琴、兰宏旺、王娜。

### （二）制定标准的必要性和意义。

亚麻属于自交作物，可以自留种子种植。在我国的产地分别为：甘肃庆阳，会宁、陕西秦岭、河北坝上地区、内蒙古地区、山西、宁夏、青海、新疆、黑龙江和云南。会宁县被中国特产协会授予“中国亚麻籽之乡”称号。内蒙古自治区平均年播种面积 130.3 万亩，产量 6.5 万吨。乌兰察布盟（卓资县、丰镇市、化德县、商都县、兴和县、凉城县、察右前旗、察右后旗）、锡林郭勒盟、呼和浩特市（武川县、

和林县)、包头市(固阳县)等都有亚麻种植与品种培育。

内蒙古是我国亚麻籽的主要种植地区之一,武川县、巴彦淖尔市等多地具有长期食用历史,主要食用方法包括作为配料用于加工面制品,亦有将亚麻籽粉熟制碾碎加盐后作为佐餐蘸料食用。国家卫计委 2017 年食品函(国卫办食品函〔2017〕1259 号)仅对直接食用的亚麻籽适用标准进行了明确,而亚麻籽粉的标准仍没有明确。因此,亚麻籽粉作为内蒙古的特色食品,制定此标准具有十分重要的意义,该标准的制定将规范亚麻籽粉行业的生产、销售,为亚麻籽粉的生产、经营、销售提供了法规依据,也为内蒙古自治区亚麻籽粉产品的生产和食品安全监管提供有力依据。

### (三) 起草过程。

标准起草工作组通过对亚麻籽开展标准制订前期调研、论证等工作,掌握了食品安全地方标准制修订的产品食用习惯、历史、范围、生产工艺流程等,并开展相应食品的人群暴露量调查。收集资料进行风险评估,确定食品安全指标和数值,结合指标验证数值确定食品安全具体指标和数值。2017 年-2018 年期间多次组织召开地方标准专家评审会,对亚麻籽粉地方标准的数据收集、指标验证、标准制定方面进行了讨论和意见征询。工作组在听取相关专家意见的基础上,制定了亚麻籽粉征求意见稿。现向社会公开征求意见。

## 二、标准的主要内容及主要制定情况

## 1. 范围

本标准适用于生、熟制亚麻籽粉。

## 2. 术语与定义

亚麻籽粉按照生亚麻籽粉和熟制亚麻籽粉进行分类，并分别定义了生亚麻籽粉和熟制亚麻籽粉。并对熟亚麻籽粉的定义进行了讨论，确定该熟亚麻籽粉为纯亚麻籽的粉碎产品。

## 3. 技术要求

### (1) 原料要求

根据国家卫计委2017年食品函（国卫办食品函〔2017〕1259号），直接食用的的亚麻籽应符合GB 19300的规定。故亚麻籽原料要求应符合GB 19300的规定。

### (2) 感官、理化指标

在理化指标中，考虑到亚麻籽中 $\alpha$ -亚麻酸易被氧化，产生酸败，故制定酸价和过氧化值指标，参考了坚果及籽类食品的国家标准设定了限量值。同时也在内蒙古多地进行调研采样，采样60多份，并对酸价、过氧化值指标限量值进行了验证，均满足参考《坚果及籽类食品安全国家标准》设定的限量值。

### (3) 微生物指标

在微生物指标中制定了大肠菌群、沙门氏菌、霉菌的指标，考虑到标准中包含生亚麻籽粉，细菌总数作为指示菌的一种，是衡量生产过程卫生的指标，因此，不纳入标准项目。

#### （4）污染物限量要求

污染物限量应符合**GB 2762**中坚果及籽类的要求。

#### （5）真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合**GB 2761**中坚果及籽类的要求。

#### （6）农药残留限量

农药残留限量应符合**GB 2763**中坚果的要求。

### 4. 标签、标识

按照国卫办食品函〔2017〕1259号规定了生亚麻籽粉在标签上的标示警示语。

### 三、其他说明事项

本标准按照食品安全国家标准的制定要求，结合地方食品的生产工艺及储存、包装及运输条件，对可能引起食品安全的指标进行了规定，并进行实验室验证，样品的采集覆盖当地所有生产厂家，具有代表性，指标验证选择**3**家具有资质的检测机构，检测结果具有可比性。为了保证验证指标的合理性，要求具有资质的**3**家检测机构同时完成样本的检测。各检测机构在样本指标检测时采用统一方法、同一试剂耗材。通过对检测结果进行统计学分析，合理制定了水分、酸价、过氧化值指标，同时针对微生物指标、污染物指标、真

菌毒素指标、农药残留指标与相应的国标要求进行比较，提出了建议，最终完善为地方标准。

#### 四、国内外法规概述

欧盟：在欧盟的 (EU) No 1308/2013 法规中亚麻籽作为食品可以销售。

20.12.2013	EN	Official Journal of the European Union	L 347/671
------------	----	--	-----------

---

**REGULATION (EU) No 1308/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL**  
of 17 December 2013  
establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007

---

**Conclusions**

Based on the information provided by Flax Canada, as well as other information available to FDA, the agency has no questions at this time regarding Flax Canada's conclusion that whole and milled flaxseed are GRAS under the intended conditions of use. The agency has not, however, made its own determination regarding the GRAS status of the subject use of whole and milled flaxseed. As always, it is the continuing responsibility of Flax Canada to ensure that food ingredients that the firm markets are safe, and are otherwise in compliance with all applicable legal and regulatory requirements.

In accordance with proposed 21 CFR 170.38(f), a copy of the text of this letter responding to GRN 000280, as well as a copy of the information in this notice that conforms to the information in the GRAS exemption claim (proposed 21 CFR 170.38(c)(1)), is available for public review and copying via the FDA home page at <http://www.fda.gov>. To view or obtain an electronic copy of the text of the letter, follow the hyperlinks from the "Food" topic to the "Food Ingredients and Packaging" section to the "Generally Recognized as Safe (GRAS)" page where the GRAS inventory is listed.

Sincerely,

Mitchell A. Ciccosani, Ph.D.  
Acting Director  
Office of Food Additive Safety  
Center for Food Safety and Applied Nutrition

韩国：韩国食品法典将亚麻籽列入 Annex 2 部分中。

## Annex

- [Annex 1] The List of Raw Materials Allowed in Food
- [Annex 2] The List of Raw Materials for Limited Use
- [Annex 3] The List of Raw Materials Not Usable in Foods
- [Annex 4] Maximum Residue Limits for Pesticides in Agricultural Products
- [Annex 5] Maximum Residue Limits for Pesticides in Ginseng
- [Annex 6] Maximum Residue Limits for Pesticides in Livestock
- [Annex 7] Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Food

31	<i>Acorus gramineus Soland.</i>	Rhizome(石菖蒲, Acori Graminei Rhizoma)	.
32	<i>Achyranthes japonica Nakai</i>	Root(牛膝, Achyranthus Radix)	.
33	<i>Zizun unshatsumum</i>	Seed	Limited to heat treated seed for

澳新: 在澳新食品法典中的食品与食品种类中规定亚麻籽为普通食品。

### Australia New Zealand Food Standards Code<sup>44</sup>

<sup>44</sup> *Food Standards Australia New Zealand Act 1991.*

<sup>45</sup> This Code consists of standards made under the *Food Standards Australia New Zealand Act 1991.*

As in effect on 1 March 2016. <sup>46</sup>

#### Schedule 22 Foods and classes of foods

**Section S22—2** Foods and classes of foods

*Portion of the commodity to which the MRL and ERL apply (and which is analysed):* whole commodity after removal of shell. Chestnuts: whole in skin.

##### **Oilseed**

Oilseed consists of seeds from a variety of plants used in the production of edible vegetable oils. Some oilseeds are used directly, or after slight processing, as food or for food flavouring. Oilseeds are protected from pesticides applied during the growing season by the shell or husk.

*Commodities:* Acacia seed, Cotton seed, Linseed, Mustard seed, Palm nut, Peanut, Plantago ovata seed, Poppy seed, Rape seed, Safflower seed, Sesame seed, Sunflower seed.

*Portion of the commodity to which the MRL and ERL apply (and which is analysed):* seed or kernels, after removal of shell or husk.

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ XXXX—XXXX

## 食品安全地方标准 生马乳

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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

## 生马乳

### 1 范围

本标准适用于生马乳，不适用于即食生马乳。

### 2 术语和定义

#### 2.1 生马乳

从健康马匹乳房内挤出的无任何成分改变和添加的常乳，产驹后15天内的乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生马乳。

### 3 技术要求

#### 3.1 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。	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	具有马乳固有的香味、无异味。	
组织状态	呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见的杂质或异物。	

#### 3.2 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
相对密度/(20℃/4℃)	≥ 1.030	GB 5009.2
蛋白质/(g/100g)	≥ 1.6	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 0.65	GB 5009.6
乳糖/(g/100g)	≥ 6.0	GB 5413.5
非脂乳固体/(g/100g)	≥ 7.8	GB 5413.39
杂质度/(mg/L)	≤ 1.0	GB 5413.30
酸度/(°T)	≤ 18	GB 5009.239

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品的规定。

#### 3.4 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。

#### 3.5 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	限量[CFU/g (mL)]	检验方法
菌落总数 ≤	$1 \times 10^6$	GB 4789.2

#### 3.6 农药残留限量和兽药残留限量

3.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.6.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

# 《食品安全地方标准 生马乳》编制说明

生马乳是蒙古族传统乳制品——酸马奶制作的原料，其蛋白质中氨基酸种类齐全，脂肪含量较低，人体必需脂肪酸（亚油酸和 $\alpha$ -亚麻酸）占比高，乳糖含量高，富含钙、磷、维生素等成分，具有较高的营养和开发利用价值。

## 一、标准起草的基本情况

生马乳作为生产酸马奶的原料，目前尚无可依据的食品安全标准，企业收购生马乳无统一标准，随意性较大，存在较大的食品安全隐患，牧民和消费者的利益得不到保障。为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生和计划生育委员会公开招标，确定锡林郭勒职业学院为标准的主要起草单位，联合内蒙古农业大学具体承担《食品安全地方标准：生马乳》起草等有关工作。主要起草人：钱俊平、陈永福、雅梅、朱建军、郭元晟、孟和毕力格、郭梁、孙海林、孙建萍、乌兰其其格。

2017年6月成立标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划前，进行了生马乳生产情况的调研，查阅和收集了相关技术资料。起草团队赴锡林郭勒盟、呼伦贝尔市、兴安盟、通辽市、赤峰市、乌兰察布市、巴彦淖尔市等生马乳生产和消费的旗（县、市）的牧户和企业，就生马乳的生产、贮藏条件、质量控制、检验检测、产品执行标准、消费

情况进行了实地调研。团队还对新疆、青海、西藏、云南等少数民族聚居区和国外有关生马乳的食品安全标准情况和研究进展进行了调研咨询。根据调研获得的资料和国内外相关标准，起草了标准编写工作计划，并征求了自治区食品安全监管部门、疾病预防控制机构、卫生监督部门和检验机构专家的意见和建议。起草团队在开展调研的同时，进行了样品采集，共采集生马乳样品 **88** 份。样品覆盖了自治区不同地区、不同季节、不同品种和不同饲养方式的马所产的生马乳。标准编写前，团队对采集到的生马乳样品进行分析检验，获得有效数据 **79** 份，在对收集资料和检测结果分析统计的基础上，结合实验室验证试验所获得的数据，起草了标准讨论稿。自治区卫生和计划生育委员会组织专家对讨论稿进行了四次论证后，拟定出征求意见稿，现面向社会广泛征求意见。

## 二、标准的制定原则

### （一）总体原则

1. 合法性。严格遵循《食品安全法》等法律法规的有关规定。

2. 科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，风险研究、科学、合理制定该地方标准。

3. 真实性。坚持公开透明，从标准立项、专家论证、征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

(二) 编制原则：坚持先进性、实用性、可操作性、规范性、公开透明的原则。

### 三、标准的主要内容

#### 1. 范围

标准适用于生马乳，不适用于即食生马乳。

#### 2. 术语和定义

生马乳：从健康马匹乳房内挤出的无任何成分改变和添加的常乳，产驹后 15 天内的乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不作为生马乳。

#### 3. 技术要求

##### (1) 感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对生马乳的主要感官品质做了要求。

##### (2) 理化指标

经调研分析，将与食品安全有关联的相对密度、蛋白质、脂肪、乳糖、非脂乳固体、杂质度、酸度等作为生马乳理化指标的项目。统计 79 份样品的检测数据，结果为：相对密度 P85 值为 1.0302、蛋白质含量 P85 值为 1.65、脂肪含量 P85 值为 0.689、乳糖含量 P85 值为 6.33、非脂乳固体含量 P85 值为 7.86、酸度 P85 值为 14.1、杂质度 P85 值为 0.25。因此，将生马乳的理化指标确定为相对密度  $\geq 1.030$ 、蛋白质含量  $\geq 1.6$ 、脂肪含量  $\geq 0.65$ 、乳糖含量  $\geq 6.0$ 、非脂乳固

体含量 $\geq 7.8$ 、杂质度 $\leq 1.0$ 、酸度 $\leq 18$ 。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

### (3) 污染物限量

执行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)中乳及乳制品规定。

### (4) 真菌毒素限量

执行《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)中乳及乳制品规定。

### (5) 微生物限量

根据 GB/T 23784 国家标准食品中微生物指标制定和应用的原则，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性试验，故只对细菌总数作了限量要求。

### (6) 农药残留和兽药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 四、国内和国际相关标准情况

本标准的制定参照了《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301-2010)。

## 五、其他需要说明的事项

起草团队还对采集到的样品进行了汞、砷等其它重金属污染物限量检测和钙、磷、锌等微量元素的测定，检测结果

均符合国家相关食品安全标准。

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ XXXX—XXXX

食品安全地方标准  
蒙古族传统乳制品 嚼克

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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 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、排乳清、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 的要求。

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和霉斑。	

#### 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
脂肪/(g/100g)	≥ 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 <sup>a</sup> 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 <sup>b</sup>	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
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。					
<sup>b</sup> 不适用于自然发酵产品。					

### 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 ≥	$1 \times 10^6$	GB 4789.35

## 4 其他

嚼克应在冷藏条件下贮存、销售。

# 《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品—嚼克》

## 编制说明

嚼克是一种味美可口、营养丰富、制作简单、深受消费者喜食的蒙古族传统乳制品。嚼克具有地方特色，在内蒙古自治区有长期食用历史，目前还没有食品安全国家标准。

### 一、标准起草的基本情况

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，鉴于嚼克目前尚无可依据的食品安全国家标准，自治区卫生和计划生育委员会经公开招标，确定锡林郭勒职业学院为《食品安全地方标准：蒙古族传统乳制品—嚼克》的主要起草单位，联合内蒙古农业大学具体承担标准起草工作。该地方标准的制定将对嚼克的生产、食品安全监管、消费者饮食安全以及规范和促进自治区传统乳制品产业健康发展具有重要意义。本标准的主要起草人：雅梅、孟和毕力格、肖芳、郭元晟、哈斯其木格、朱建军、张红梅、钱俊平、庞彩霞、乌兰其其格、孙建萍、青格勒。

本标准制定工作从 2017 年 6 月开始，组织成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划前，进行了有关蒙古族传统乳制品—嚼克生产情况的调研，查阅、收集了相关技术资料。赴呼伦贝尔市、兴安盟、通辽市、赤峰市、锡林郭勒盟、乌兰察布市、呼和浩特市、包头市、鄂尔多斯

市、巴彦淖尔市、阿拉善盟等 11 个盟市主要牧业旗县的 100 多个传统乳制品生产企业和牧户，对嚼克的生产过程、生产工艺、执行标准、消费情况等进行了实地调研。根据调研获得的资料，起草了标准编写工作计划，并征求了自治区食品安全监管部门、疾病预防控制部门、卫生监督部门和检验机构专家的意见和建议。起草团队在开展调研的同时，进行了样品采集，共采集嚼克样品 85 份。样品覆盖了自治区不同地区、不同季节、不同品种和不同饲养方式的牛所产的乳为原料加工的嚼克。标准编写前，团队对采集到的嚼克样品进行分析检验，获得有效数据 73 份，在对收集资料和检测结果分析统计的基础上，结合实验室验证试验所获得的数据，起草了标准讨论稿，自治区卫生和计划生育委员会组织专家对讨论稿进行了四次论证后，拟定出征求意见稿，现面向社会广泛征求意见。

## 二、标准的制定原则

### （一）总体原则

1. 合法性。严格遵循《食品安全法》等法律法规的有关规定。
2. 科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定该地方标准。
3. 真实性。坚持公开透明，从标准立项、专家论证、征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

(二) 编制原则：坚持先进性、实用性、可操作性、规范性、公开透明的原则。

### 三、标准的主要内容

#### 1. 范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的嚼克。

#### 2. 术语和定义

历史溯源，早在元朝天历三年（公元 1320 年）饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就有介绍。《蒙古族食谱》（蒙语版，1987 年，内蒙古科学出版社）书（第 17—19 页）中记载蒙古族传统工艺乳制品嚼克的名称及制作方法。

名称，将蒙古语音译“嚼克”作为该产品名称。

通过描述制作嚼克的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。嚼克是以生牛乳为原料，经自然或接种发酵、取乳脂、排乳清、灌装等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

#### 3. 技术要求

##### (1) 原料要求

原料生牛乳应符合 GB 19301 的规定，发酵菌种应符合国务院卫生行政部门批准的可食用菌种。

##### (2) 感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对嚼克的主要感官品质做了要求。

### (3) 理化指标

经调研分析，将与食品安全有关联的酸度、脂肪作为嚼克理化指标的项目。统计 73 份样品的检测数据，结果为：脂肪含量 P85 值为 32.4、酸度 P85 值为 73.1。因此，将嚼克的理化指标确定为：脂肪含量  $\geq 30.0$ 、酸度  $\geq 70.0$ 。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

### (4) 污染物限量

执行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762) 中乳及乳制品规定。

### (5) 真菌毒素限量

执行《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761) 中乳及乳制品规定。

### (6) 微生物限量

根据 GB/T 23784 国家标准食品中微生物指标制定和应用的原则，在参照了相关食品安全国家标准的基础上，经对检样进行检测分析，同时还进行了验证性试验，最终确定了嚼克的微生物指标。

嚼克系生牛乳发酵所得的产品，故对乳酸菌作了限量，对细菌总数未作限量，将霉菌作为被污染程度指示菌，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

自然发酵的嚼克为蒙古族经典传统食品，已有上千年历

史，未见食用嚼克出现食品安全事故的报道，故标准对自然发酵的嚼克产品中大肠菌群数未作限量，而对接种发酵的嚼克产品中大肠菌群数作了限量要求。

上述微生物指标的检测方法依照相关国家标准进行。

#### 4. 其它要求

标准规定了嚼克应在冷藏条件下贮存、销售。

### 四、国内和国际相关标准情况

由于嚼克主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品，其他地区和民族很少生产和制作，因此，目前没有找到可参照的食品安全标准。

### 五、其他需要说明的事项

起草团队还对采集到的样品进行了汞、砷等其它重金属污染物限量检测和钙、磷、锌等微量元素的测定，检测结果均符合国家相关食品安全标准。

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DBS 15/ XXXX—XXXX

食品安全地方标准  
蒙古族传统乳制品 酸马奶

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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 酸马奶

### 1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的酸马奶。

### 2 术语和定义

#### 2.1 酸马奶

以生马乳为原料，经发酵后制成的pH降低的产品。

#### 2.1.1 马奶酒（策格）

以生马乳为原料，经乳酸菌和酵母菌混合发酵、捣搅后制成的酸马奶。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 生马乳：应符合 DBS15/XXX 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	呈乳白色或淡青色。	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	具有酸马奶固有的香味、微酸，无异味。	
组织状态	无正常视力可见的外来异物，允许有絮状沉淀。	

#### 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
	酸马奶	马奶酒（策格）	
蛋白质/(g/100g) $\geq$	1.5	1.6	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) $\geq$	0.5	0.6	GB 5009.6

表 2 (续)

项目	指标		检验方法
	酸马奶	马奶酒 (策格)	
酸度/(° T) $\geq$	70.0	85.0	GB 5009.239
酒精度/(% vol)	—	0.5~2.5	GB 5009.225

## 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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.4
霉菌	$\leq 30$				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

## 3.7 乳酸菌数、酵母菌数

乳酸菌数、酵母菌数应符合表4的规定。

表4 乳酸菌数、酵母菌数

项目	限量[CFU/g (mL)]		检验方法
	酸马奶	马奶酒 (策格)	
乳酸菌数 $\geq$	$1 \times 10^7$	$1 \times 10^6$	GB 4789.35
酵母菌数	$\leq 100$	$\geq 1 \times 10^4$	GB 4789.15

## 4 其他

4.1 产品应在冷藏条件下贮存、销售。

4.2 产品标签应以“% vol”为单位标示酒精度。

# 《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品—酸马奶》 编制说明

酸马奶是一种味美可口、营养丰富、制作简单、深受民族地区消费者喜爱的食品，食用历史悠久，具有地方特色，目前还没有食品安全国家标准。

## 一、标准起草的基本情况

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生和计划生育委员会公开招标，确定锡林郭勒职业学院为标准的主要起草单位，联合内蒙古农业大学具体承担《食品安全地方标准：蒙古族传统乳制品—酸马奶》的起草等有关工作。主要起草人：雅梅、张和平、朱建军、郭元晟、钱俊平、陈永福、郭梁、徐艳伟、郝苗苗、孙建萍、乌兰其其格。

2017年6月成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划前，进行了有关蒙古族传统乳制品酸马奶生产情况的调研，查阅、收集了相关资料。起草团队赴锡林郭勒盟、呼伦贝尔市、兴安盟、通辽市、赤峰市、乌兰察布市、巴彦淖尔市等酸马奶生产和消费的旗（县、市）的牧户和企业，就酸马奶的生产情况、产品种类、加工工艺、质量控制关键点、检验检测、产品执行标准、消费情况进行了实地调研。团队还对新疆、青海、西藏、云南等少数民族聚居区和

国外有关酸马奶的食品安全标准情况和研究进展进行了调研咨询。根据调研获得的资料和国内外相关标准，起草了标准编写工作计划，并征求了自治区食品安全监管部门、疾病预防控制中心、卫生监督机构和检验机构专家的意见和建议。起草团队在开展调研的同时，进行了样品采集，共采集酸马奶样品 35 份，马奶酒（策格）样品 163 份。样品覆盖了自治区不同地区、不同季节、不同品种和不同饲养方式的马所产的乳为原料加工的酸马奶。标准编写前，团队对采集到的酸马奶、马奶酒（策格）样品进行分析检验，获得酸马奶有效数据 33 份，马奶酒（策格）有效数据 144 份，在对收集资料和检测结果分析统计的基础上，结合实验室验证试验所获得的数据，起草了标准讨论稿。自治区卫生和计划生育委员会组织专家对讨论稿进行了四次论证后，拟定出征求意见稿，现面向社会广泛征求意见。

## 二、标准的制定原则

### （一）总体原则

1. 合法性。严格遵循食品安全法有关规定。
2. 科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定此地方标准。
3. 真实性。坚持公开透明，从标准立项、专家论证、风险研究、征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

### （二）编制原则：坚持先进性、实用性、可操作性、规

范性、公开透明的原则。

### 三、标准的主要内容

#### 1. 范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的酸马奶。

#### 2. 术语和定义

历史溯源，早在元朝天历三年（公元 1320 年）饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就介绍了“忽迷思”〔即酸马奶，马乳酒（策格）〕的特点。《蒙古族食谱》（蒙语版，1987 年，内蒙古科学出版社）书（第 37-38 页）中记载蒙古族传统工艺乳制品酸马奶的名称及制作方法。根据其制作工艺，参照国际食品法典委员会（CAC）标准 CODEX STAN243-2003《发酵乳》，酸马奶属于发酵乳的范畴。通过描述制作酸马奶的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。

酸马奶：以生马乳为原料，经发酵后制成的pH降低的产品。

马奶酒(策格)：以生马乳为原料，经乳酸菌和酵母菌混合发酵、捣搅后制成的酸马奶。

#### 3. 技术要求

##### （1）原料要求

生马乳应符合 DBS15/×× 的规定，发酵菌种应符合国务院卫生行政部门批准可食用的菌种。

## (2) 感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对酸马奶的主要感官品质做了要求。

## (3) 理化指标

经调研分析，将与食品安全有关联的酸度、蛋白质、脂肪作为酸马奶理化指标的项目。统计 33 份样品的检测数据，结果为：蛋白质含量 P85 值为 1.56、脂肪含量 P85 值为 0.56、酸度 P85 值为 72。因此，将酸马奶的理化指标确定为蛋白质含量  $\geq 1.5$ 、脂肪含量  $\geq 0.5$ 、酸度  $\geq 70$ 。

经调研分析，将与食品安全有关联的酸度、蛋白质、脂肪、酒精度作为马奶酒（策格）理化指标的项目。统计 144 份样品的检测数据，结果为：蛋白质含量 P85 值为 1.66、脂肪含量 P85 值为 0.608、酸度 P85 值为 87.2、酒精含量 P85 值为 0.5~2.5。因此，将马奶酒（策格）的理化指标确定为蛋白质含量  $\geq 1.6$ 、脂肪含量  $\geq 0.6$ 、酸度  $\geq 85$ 、酒精含量 0.5~2.5。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

## (4) 污染物限量

执行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762) 中乳及乳制品规定。

## (5) 真菌毒素限量

执行《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB

2761) 中乳及乳制品规定。

#### (6) 微生物限量

根据 GB/T 23784 国家标准食品中微生物指标制定和应用的原则，在参照了相关国家食品安全标准的基础上，对酸马奶和马奶酒（策格）有效检样进行检测分析，同时还进行了验证性试验，最终确定了酸马奶和马奶酒（策格）的微生物指标。

酸马奶系乳酸菌发酵的乳制品，所以标准对乳酸菌作了限量，对细菌总数未作限量，将霉菌和酵母菌作为被污染程度指示菌，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

马奶酒（策格）系乳酸菌和酵母菌复合发酵乳制品，所以标准对乳酸菌、酵母菌作了限量，对细菌总数未作限量，将霉菌作为被污染程度指示菌，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测检测方法依照相关国家标准进行。

#### 4. 其它要求

规定了产品应在冷藏条件下贮存、销售，产品应以“% vol”为单位标示酒精度。

#### 四、国内和国际相关标准情况

本标准制定参照了国际食品法典委员会（CAC）标准

CODEX STAN243-2003《发酵乳》和发酵乳的食品安全国家标准（GB 19302-2010）。

#### 五、其他需要说明的事项

起草团队还对采集到的样品进行了汞、砷等其它重金属污染物限量检测和钙、磷、锌等微量元素的测定，检测结果均符合国家相关食品安全标准。