

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 384—2022

广西水牛乳

Guangxi buffalo milk

2022 - 10 - 14 发布

2022 - 10 - 20 实施

广西标准化协会 发布
广西奶业协会

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区水牛研究所、广西壮族自治区畜牧站、广西壮族自治区分析测试研究中心。

本文件主要起草人：曾庆坤、李玲、卢维、杨攀、唐庆凤、韦树燕、陆云、黄丽、李岚。

广西水牛乳

1 范围

本文件界定了广西水牛乳的术语和定义，规定了广西水牛乳产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于广西行政区域内生产的生水牛乳和以生水牛乳为原料加工的液体水牛乳，包括巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳、发酵水牛乳、风味发酵水牛乳、调制水牛乳。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12693	食品安全国家标准	乳制品良好生产规范
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
DBS 45/011	食品安全地方标准	生水牛乳
DBS 45/012	食品安全地方标准	巴氏杀菌水牛乳
DBS 45/024	食品安全地方标准	酸水牛乳
DBS 45/037	食品安全地方标准	灭菌水牛乳
DBS 45/046	食品安全地方标准	调制水牛乳
DBS 45/047	食品安全地方标准	风味发酵水牛乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广西水牛乳 Guangxi buffalo milk

广西行政区域内生产的生水牛乳和以生水牛乳为原料加工的液体水牛乳，包括巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳、发酵水牛乳、风味发酵水牛乳、调制水牛乳。

4 产品分类

4.1 生水牛乳

从符合国家有关要求的健康水牛乳房中挤出的无人工改变成分的常乳。产犊后7 d内的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、以及变质乳不应用作生水牛乳。

4.2 巴氏杀菌水牛乳

以生水牛乳为原料，经巴氏杀菌等工序制成的液体产品。

4.3 灭菌水牛乳

以生水牛乳为原料，经灭菌（包括超高温灭菌水牛乳和保持灭菌水牛乳）等工序所得的液体产品。

4.4 发酵水牛乳

以生水牛乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或国家允许使用的其它菌种制成的产品，包括酸水牛乳。

注：酸水牛乳是指以生水牛乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种发酵制成的产品。

4.5 风味发酵水牛乳

以80%以上生水牛乳为主要原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种或国家允许使用的其它菌种制成的产品，添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品，包括发酵后经热处理的产品，包括风味酸水牛乳。

注：风味酸水牛乳是指以80%以上生水牛乳为主要原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种发酵制成的产品，添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品，包括发酵后经热处理的产品。

4.6 调制水牛乳

以80%以上生水牛乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

5 质量要求

5.1 生水牛乳

5.1.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈乳白色
滋味、气味	具有水牛乳固有的滋味、气味，无异味
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块，无沉淀，正常视力下无可见的异物

5.1.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
脂肪/(g/100g) $\geq$	6.0
蛋白质/(g/100g) $\geq$	4.0

表2 理化指标（续）

项目	指标
钙/(mg/100g) $\geq$	135

5.2 以生水牛乳为原料加工的液体水牛乳

5.2.1 原料要求

5.2.1.1 生水牛乳

应符合5.1的要求。

5.2.1.2 发酵菌种

唾液链球菌嗜热亚种 (*Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*) 和德氏乳杆菌保加利亚亚种 (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) 或其他由国务院卫生行政主管部门批准使用的菌种。

5.2.1.3 其他原料

应符合相应的安全标准和/或有关规定。

5.2.2 感官要求

应符合表3的规定。

表3 感官要求

项目	要求			
	巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳	发酵水牛乳	风味发酵水牛乳	调制水牛乳
色泽	呈乳白色	均匀一致，呈乳白色	具有与原辅料相符的色泽	呈调制水牛乳应有的色泽
滋味、气味	具有水牛乳固有的滋味、气味，无异味	具有发酵水牛乳特有的滋味、气味	具有与原辅料相符的滋味和气味	具有调制水牛乳固有的香味，无异味
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、正常视力下无可见异物，允许少量脂肪上浮	组织细腻、均匀，无杂质，允许有少量乳清析出	组织细腻、均匀，具有与原辅料相符的组织状态，无杂质；产品允许有少量乳清析出	呈液态状，无凝块、可有与配方相符的辅料沉淀、无异物

5.2.3 理化指标

应符合表4的规定。

表 4 理化指标

项目	指标					
	巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳、发酵水牛乳			风味发酵水牛乳、调制水牛乳		
脂肪/(g/100 g)	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂
	≥6.0	2.5~4.5	≤0.5	≥4.8	2.0~3.6	≤0.5
蛋白质/(g/100 g) ≥	4.0			3.2		
钙/(mg/100 g) ≥	135			108		

5.3 其他相关技术要求

5.3.1 生水牛乳

应符合DBS 45/011的规定。

5.3.2 巴氏杀菌水牛乳

应符合DBS 45/012的规定。

5.3.3 灭菌水牛乳

应符合DBS 45/037的规定。

5.3.4 发酵水牛乳

应符合DBS 45/024的规定。

5.3.5 风味发酵水牛乳

应符合DBS 45/047的规定。

5.3.6 调制水牛乳

应符合DBS 45/046的规定。

5.4 食品添加剂和营养强化剂

5.4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂和营养强化剂使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12693的规定。

5.6 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官

取适量试样置于50 mL洁净透明的烧杯中，用正常视力观察色泽、组织状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.3 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

6.3 其他指标

6.3.1 生水牛乳

按DBS 45/011规定的方法测定。

6.3.2 巴氏杀菌水牛乳

按DBS 45/012规定的方法测定。

6.3.3 灭菌水牛乳

按DBS 45/037规定的方法测定。

6.3.4 发酵水牛乳

按DBS 45/024规定的方法测定。

6.3.5 风味发酵水牛乳

按DBS 45/047规定的方法测定。

6.3.6 调制水牛乳

按DBS 45/046规定的方法测定。

6.4 食品添加剂和营养强化剂

按国家相关标准规定的方法检验。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方，同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样方法及数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目检验结果全部符合要求，判定该批产品为合格。

7.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件时，允许按相关规定进行复检。

8 液体水牛乳的标签、标志、包装

8.1 标签和标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 以及国家和地方有关标准要求。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家和地方有关规定。

8.2 包装

产品包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。

9 运输、贮存和保质期

9.1 生水牛乳运输和贮存

生水牛乳的贮存和运输应于密闭、洁净、经过消毒的保温奶槽车或符合食品安全要求的容器中，贮存温度为0℃~4℃

9.2 液体水牛乳运输和贮存

9.2.1 运输

9.2.1.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

9.2.1.2 运输过程应防日晒、防雨淋、防潮、防污染。

9.2.1.3 低温产品运输应使用冷藏车，温度控制在2℃~6℃。

9.2.2 贮存

9.2.2.1 贮存场地应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风。

9.2.2.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品混合存放。

9.2.2.3 低温产品需要冷藏贮存，贮存温度为2℃~6℃。

9.3 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》(总局令第 75 号)2005 年发布
-



中华人民共和国团体标准

广西水牛乳

T/GXAS 384—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究