|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.100.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 16 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

生水牛乳质量分级

Quality grading of raw buffalo milk

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件按照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。

本文件由广西畜牧标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区水牛研究所、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、广西壮族自治区分析测试研究中心、广西壮族自治区畜牧站、广西皇氏乳业有限公司、广西百菲乳业股份有限公司、广西农垦西江乳业有限公司、广西石埠乳业有限责任公司、广西合浦南国乳业有限公司、[广西南宁宇霖食品有限公司](http://gxylsp.5888.tv/" \t "http://www.5888.tv/pro/_blank)。

本文件主要起草人：李玲、曾庆坤、张养东、杨攀、龙智翔、卢维、郑楠、黄加祥、黄丽、孟璐、黄义忠、黄钰涵、黄文婷、梁彩梅、罗凤棉、卢文学、黄鑫茹、黄俊翔、吴守允、韦家周、张祖韬、刘汉霖、张钦梅。

生水牛乳质量分级

* 1. 范围

本文件规定了生水牛乳质量分级的术语和定义、等级划分要求、检验方法、检验规则和评定要求。

本文件适用于生水牛乳质量分级。

* 1. 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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

NY/T 800 生鲜牛乳中体细胞测定方法

DBS 45/011 食品安全地方标准 生水牛乳

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生水牛乳 raw buffalo milk

从符合国家有关要求的健康水牛乳房中挤出的无人为改变成分的常乳。产犊后七天的初乳、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。

[来源：DBS 45/011—2024，3.1]

* 1. 等级划分要求
     1. 通用要求

用于质量分级的生水牛乳应符合DBS 45/011的规定。

* + 1. 等级划分

等级从高到低依次分为一级、二级、三级、四级、五级。

* + 1. 脂肪、蛋白质质量等级要求

应符合表1的规定。

1. 生水牛乳脂肪、蛋白质质量等级要求

| 项目 | 等级 | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 | 四级 | 五级 |
| 脂肪/(g/100g) ≥ | 7.6 | 7.3 | 6.7 | 6.1 | 5.5 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 4.5 | 4.4 | 4.2 | 4.0 | 3.8 |

* + 1. 菌落总数质量等级要求

应符合表2的规定。

1. 菌落总数质量等级要求

| 项目 | 等级 | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 | 四级 | 五级 |
| 菌落总数/(CFU/mL) | ≤5.0×104 | ≤10.0×104 | ＞10.0×104，≤50×104 | ＞50.0×104，≤100×104 | ＞100.0×104，≤200×104 |

* + 1. 体细胞质量等级要求

应符合表3的规定。

1. 体细胞数质量等级要求

| 项目 | 等级 | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 | 四级 | 五级 |
| 体细胞数/(个/mL) | ≤2.0×105 | ≤3.0×105 | ≤4.0×105 | ≤5.0×105 | ≤7.5×105 |

* 1. 检验方法
     1. 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

* + 1. 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

* + 1. 体细胞数

按NY/T 800的规定执行。

按国家相关标准规定的方法检验。

* 1. 检验规则
     1. 组批

以装载在贮奶桶/罐或运奶槽车中的同一牧场、奶站或者企业的生水牛乳为一组批。

* + 1. 抽样方法

测定样品应从牧场、奶站或者企业的贮奶桶/罐或运奶槽车中采集。在贮奶桶/罐或运奶槽车搅拌均匀后，分别从上部、中部、底部等量随机抽取或在奶槽车出料时前、中、后等量抽取，混合后分样，密封包装。取样量满足检验要求。

* 1. 评定要求
     1. 评定原则

分级工作应依据要求由评定人员实施评定，评定过程应科学规范、公平、公正。

* + 1. 评定人员

应经过专业知识和技能培训，应具备生水牛乳感官要求、理化指标和检验方法等相关知识，并对该产品无偏见。

* + 1. 判定规则

测定样品的脂肪、蛋白质、菌落总数、体细胞数等指标，根据测定值判定单项指标的质量等级，按照等级最低的单项指标判定该组批生水牛乳的质量等级。

