

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1136—2025

生水牛乳质量分级

Quality grading of raw buffalo milk

2025 – 11 – 14 发布

2025 – 11 – 20 实施

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由广西奶业协会提出。

本文件由广西奶业协会归口并宣贯。

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。

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

本文件界定了生水牛乳的术语和定义，规定了等级划分要求、检验方法、检验规则。
本文件适用于生水牛乳质量分级。

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 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

3 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工改变成分的常乳。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]

4 等级划分

4.1 通用要求

生水牛乳应符合DBS 45/011的规定。

4.2 等级划分

等级从高到低依次分为一级、二级、三级、四级、五级，等级划分应符合表1的要求。

4.3 质量等级要求

应符合表1的规定。

表1 质量等级要求

项目	要求				
	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
菌落总数/(CFU/mL)	$\leq 5.0 \times 10^4$	$> 5.0 \times 10^4, \leq 10.0 \times 10^4$	$> 10.0 \times 10^4, \leq 50 \times 10^4$	$> 50.0 \times 10^4, \leq 100 \times 10^4$	$> 100.0 \times 10^4, \leq 200 \times 10^4$
体细胞数/(个/mL)	$\leq 2.0 \times 10^5$	$\leq 3.0 \times 10^5$	$\leq 4.0 \times 10^5$	$\leq 5.0 \times 10^5$	$\leq 7.5 \times 10^5$

5 检验方法

5.1 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

5.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

5.3 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.4 体细胞数

按NY/T 800的规定执行。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 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。

中华人民共和国团体标准

生水牛乳质量分级

T/GXAS 1136—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究