

RHB

中国乳制品工业行业标准

RHB 903—2017

驼乳粉

Camel milk powder

2017-03-12 发布

2017-03-12 实施

中国乳制品工业协会 发布

前 言

驼乳是我国特种乳资源，其干物质含量高，营养物质丰富，为发挥和有效利用驼乳的资源优势，引导和规范驼乳产业的健康发展，特制定本标准。

本标准按照 GB/T1.1-2009 的编写规则起草。

本标准由中国乳制品工业协会提出并归口。

本标准由新疆金驼投资股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：赵维良，张明，葛绍阳，海彦禄。

驼乳粉

1 范围

本标准规定了驼乳粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂驼乳粉和调制驼乳粉。

2 规范性引用文件

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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5413.3	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准 乳和乳制品中杂质度的测定
GB 5413.34	食品安全国家标准 乳和乳制品中酸度的测定
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 乳制品企业良好的生产规范
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
RHB 900	生驼乳
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

3.1 驼乳粉 camel milk powder

以生驼乳为原料，全脂、脱脂或部分脱脂，经杀菌、浓缩、干燥等工艺制成的粉状产品。

3.2 调制驼乳粉 formulated camel milk powder

以生驼乳或其加工制品为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经干法工艺或湿法工艺加工制成的驼乳固体含量不低于70%的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生驼乳：应符合 RHB 900 的规定。

4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 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
	驼乳粉	调制驼乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味
滋味、气味	具有纯正的驼乳香味	具有应有的滋味、气味	
组织状态	干燥、均匀的粉末, 无结块		

4.3 理化要求:

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	全脂驼乳粉	部分脱脂驼乳粉	脱脂驼乳粉	调制驼乳粉	
脂肪(%)	≥31.0	6.0~28.0	≤5.0	—	GB 5413.3
蛋白质(%) ≥	非脂乳固体 ^a 的 36			16.5	GB 5009.5
复原乳酸度/(°T) ≤	18			—	GB 5413.34
杂质度/(mg/kg) ≤	16			—	GB 5413.30
水分(%) ≤	5.0			—	GB 5009.3
^a 非脂乳固体(%) = 100% - 脂肪(%) - 水分(%)					

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 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(若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行					
^b 不适用于添加活性菌种(好氧或兼性厌氧益生菌)的产品					

4.7 食品添加剂和营养强化剂

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

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JJF 1070的规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的包装容器与材料应符合相应的安全标准和有关规定。

6.3 运输和贮存

6.3.1 贮存场所及运输工具应清洁、卫生、干燥，防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同库存放或混装运输。

6.3.2 产品堆放时必须有垫板，与地面距离 10cm 以上，与墙壁距离 20cm 以上。

6.3.3 保质期

产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。
