

团体标准

T/CAA XXX-XXXX

发酵驴乳

Fermented donkey milk

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国畜牧业协会 发布

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。

本文件由中国畜牧业协会提出并归口。

本文件起草单位：塔里木大学、乌鲁木齐市奶业协会、新疆乳品质量安全检测中心、内蒙古农业大学、新疆畜牧科学院、聊城大学、新疆昆仑绿源农业科技发展（集团）有限责任公司、新疆玉昆仑天然食品工程有限公司、东胶阿胶股份有限公司、内蒙古草原御驴科技牧业有限公司、宁夏德泽农业产业投资开发有限公司、青河梦圆生物科技有限公司。

本文件主要起草人：周小玲、许倩、何晓瑞、李景芳、闫素梅、肖海霞、王长法、刘桂芹、肖刚、周玉贵、王延涛、白晋宇、郝旭、于治成。

发酵驴乳

1 范围

本文件规定了发酵驴乳要求、卫生和标识。

本文件适用于全脂、脱脂和部分脱脂发酵驴乳，风味发酵驴乳。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- T/CAAA 0XX-2021 生驴乳

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵驴乳 fermented donkey milk

以生驴乳或驴乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。

3.2

酸驴乳 donkey/milk yoghourt

以生驴乳或驴乳粉为原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵后制成的 pH 值降低的产品。

3.3

风味发酵驴乳 flavored fermented donkey

T/CAAA XXX—XXXX

以不低于 80%生驴乳或驴乳粉为原料，添加其他原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。发酵前后可添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制品。

3.4

风味酸驴乳 flavored donkey yoghurt

以不低于 80%生驴乳或驴乳粉为主要原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种发酵后制成的 pH 值降低的发酵驴乳产品。发酵前后可添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 生驴乳

应符合 T/CAAA 0XX-2021 的要求，且不添加无食品添加剂和未从其中提取任何成分。

4.1.2 驴乳粉

应从卫生、健康驴乳房中挤出的常乳并经加工制成的粉状产品。

4.1.3 复原驴乳/奶

以驴乳粉为原料，经复原而得，无食品添加剂且未从其中提取任何成分。

4.1.4 其他原料

应符合 GB 2760 和/或国务院卫生行政部门批准使用的相应原料的要求。

4.1.5 发酵菌种

保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其它由国务院卫生行政部门批准使用的可用于乳品发酵的菌种。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	发酵驴乳	风味发酵驴乳	
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色。	具有与添加成分相符的色泽。	取适量样品置于 50 mL 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	具有发酵驴乳特有的滋味、气味。	具有与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有乳清析出和乳蛋白沉淀分层现象。风味发酵驴乳具有添加成分特有的组织状态。		

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	发酵驴乳	风味发酵驴乳	
脂肪, g/100g	≥ 0.2	0.16	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 1.5	1.2	GB 5009.5
非脂乳固体, g/100g	≥ 7.8	6.2	GB 5413.39
酸度, °T	65		GB 5009.239
注: 理化指标以鲜样为基础。			

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留应符合GB 2763的要求及国家有关规定和公告。兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

4.7 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.10 定性试验
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.4
酵母 ≤	100				GB 4789.15
霉菌 ≤	30				
注 1: ^a 样品的分析及处理应按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 的规定执行。					
注 2: 采样方案 ^a 及限量若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示。					

4.8 乳酸菌数

应符合表 4 的要求。

表4 乳酸菌数

项目	限量 CFU/g (mL)	检验方法
乳酸菌数 ^a	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.35
注: ^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

4.9 食品营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

5 卫生

应符合 GB 12693 的要求。

6 标识

6.1 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵驴乳/奶”，“××热处理风味发酵驴乳/奶”，“××热处理酸驴乳/奶”或“××热处理风味酸驴乳/奶”。

6.2 全部用驴乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原驴乳”或“复原驴奶”。在生驴乳中添加部分驴乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原驴乳”或“含××%复原驴奶”。

注：“××%”是指所添加驴乳粉占产品中全乳固体的质量分数。

6.3 “复原驴乳”或“复原驴奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面。标识的“复原驴乳”或“复原驴奶”字样应醒目，其字号不应小于产品名称的字号，字体高度不应小于主要展示版面高度的五分之一。
