

ICS 67.100.10
X 16

团体标准

T/CAAA XXXX—XXXX

驴乳粉

Donkey milk powder

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-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。

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。

本文件由中国畜牧业协会提出并归口。

本文件起草单位：东阿阿胶股份有限公司、山东黑毛驴牧业科技有限公司、聊城大学、山东省农业科学院、新疆畜牧科学院畜牧研究所、新疆昆仑绿源食品开发有限责任公司、新疆昆仑绿源驴业养殖科技有限公司、内蒙古农业大学。

本文件主要起草人：李海静、嵇传良、张新浩、杨莉、冯玉龙、于杰、吕鑫、姜桂苗、曲洪磊、韩思勇、刘桂芹、李柯蔓、赵志超、王华、孟苓凤、巩彦麟、王金鹏、肖海霞、李敏、刘冰、董博颖、贺林同、王泽喜、田方、廉学鹏、闫素梅，赵艳丽。

驴乳粉

1 范围

本文件规定了驴乳粉的技术要求、卫生要求、标志、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于全脂驴乳粉和调制驴乳粉。

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 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 4789.18	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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 乳和乳制品中酸度的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准 乳和乳制品中杂质度的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
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/T 22388	原料乳和乳制品中三聚氰胺的检测方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
T/CAAA 057	生驴乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

驴乳粉 donkey milk powder

以生驴乳为原料，经加工制成的粉状产品。

3.2

调制驴乳粉 formulated donkey milk powder

以生驴乳或其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂或营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原料

- 4.1.1 生驴乳应符合 T/CAAA 057 的要求。
4.1.2 其他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的要求。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	驴乳粉	驴乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态、闻其气味。冲调后用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有纯正的驴乳香味、无异味	具有应有的滋味和气味	
组织状态	干燥均匀的粉末		

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
	驴乳粉	调制驴乳粉	
蛋白质/ %	≥ 18.0	10.5	GB 5009.5
脂肪 ^b / %	≥ 2.5	—	GB 5009.6
复原乳酸度/ °T	≤ 10.0	—	GB 5009.239
杂质度/ mg/kg	≤ 16	—	GB 5413.30
水分/ %	≤ 5.0	—	GB 5009.3
注1： ^b 仅适用于全脂驴乳粉。 注2：“—”无数据。			

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

应符合表3的要求。

表3 污染物限量和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24
三聚氰胺, mg/kg	≤ 2.5	GB 22388

4.5 微生物限量

应符合表4的要求。

表4 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平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注1：^a样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。
注2：^b不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。
注3：“—”无数据。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂使用应按GB 2760的规定执行，营养强化剂的使用应符合GB 14880的要求。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 卫生要求

应符合GB 12693的要求。

6 标志、标签、包装、运输与贮存

6.1 标志、标签

标志应符合GB/T 191的要求，标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。

6.2 包装

应符合GB/T 30768、GB 9683要求。

6.3 运输和贮存

贮存场所与运输工具应保持清洁、卫生、干燥，防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.4 保质期

根据保质期确定程序，结合食品的性质以及食品在生产、贮存、运输过程中已经存在或可能遇到的状况和条件，确定食品的保质期限、明确储存环境参数。