

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB 703—2012

发酵水牛乳

Fermented buffalo milk

2012-12-31 发布

2012-12-31 实施

中国乳制品工业协会 发布

前 言

水牛乳是我国南方重要的乳业资源，其蛋白质、脂肪、干物质含量高，为充分发挥和有效利用水牛乳的资源优势，提高产品质量，引导和规范水牛乳产业的健康发展，特制定本行业规范。

本规范按照 GB/T 1.1-2009 的编写规则起草。

本规范由中国乳制品工业协会提出并归口。

本规范由广西皇氏甲天下乳业股份有限公司、广西水牛研究所、云南皇氏来思尔乳业有限责任公司、广西石埠乳业有限责任公司、广西灵山百强水牛奶乳业有限公司起草。

本规范主要起草人：谢秉锵、孙宁、李仁芳、杨炳壮、杨子彪、张祖韬、吴守允。

发酵水牛乳

1 范围

本规范规定了发酵水牛乳的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志、包装、运输和贮存。

本规范适用于全脂、部分脱脂和脱脂发酵水牛乳。

2 规范性引用文件

下列文件对于本规范的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本规范。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本规范。

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 4789.3 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 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 5413.34 食品安全国家标准 乳和乳制品酸度的测定
 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 RHB 701 生水牛乳
 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 发酵水牛乳 fermented buffalo milk

以生水牛乳为原料，全脂或部分脱脂或脱脂，经杀菌、发酵等工艺制成的pH值降低的产品。

3.1.1 酸水牛乳 buffalo yoghurt

以生水牛乳为原料，全脂或部分脱脂或脱脂，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）发酵等工艺制成的产品。

3.2 风味发酵水牛乳 flavored fermented buffalo milk

以不低于80%的生水牛乳为主要原料，全脂或部分脱脂或脱脂，经杀菌、发酵后pH值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等辅料制成的产品。

3.2.1 风味酸水牛乳 flavored buffalo yoghurt

以不低于80%的生水牛乳为主要原料，全脂或部分脱脂或脱脂，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）发酵后pH值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等辅料制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生水牛乳：应符合 RHB 701 的规定。

4.1.2 其他原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.1.3 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菌种。

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
	发酵水牛乳	风味发酵水牛乳	
色泽	均匀一致呈乳白色	与添加成分相符的颜色	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	具有发酵水牛乳特有的滋味、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，允许有少量乳清析出；风味发酵水牛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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	发酵水牛乳			风味发酵水牛乳			
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	
脂肪/(g/100g)	≥5.5	0.6~4.5	≤0.5	≥4.4	0.5~3.6	≤0.4	GB 5413.3
蛋白质/(g/100g) ≥	3.8			3.1			GB 5009.5
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.8			—			GB 5413.39
酸度/(°T) ≥	70						GB 5413.34

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或 CFU/mL表示)				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 定性检验
沙门氏菌	5	0	0 /25g(mL)	—	GB 4789.4
酵母 ≤	100				GB 4789.15
霉菌 ≤	30				
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行					

4.7 乳酸菌数

应符合表4的规定。

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
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求		

4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 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。

4.8.2 食品添加剂和营养强化剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.9 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

6.1.1 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。

6.1.2 产品名称应标为“发酵水牛乳/奶”或“酸水牛乳/奶”,“××风味发酵水牛乳/奶”或“××风味酸水牛乳/奶”;发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵水牛乳/奶”、“××热处理风味发酵水牛乳/奶”、“××热处理酸水牛乳/奶”或“××热处理风味酸水牛乳/奶”。

6.2 包装

产品应采用符合安全标准的包装材料包装。

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,不得与有毒、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 未杀菌(活菌)型产品需要冷藏,运输和贮存的温度为2~6℃。

6.3.3 产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。