

# DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ XXXXX—XXXX

食品安全地方标准  
蒙古族传统乳制品 策格（酸马奶）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全地方标准

## 蒙古族传统乳制品 策格（酸马奶）

### 1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺生产的策格（酸马奶）。

### 2 术语和定义

#### 2.1 策格（酸马奶）

以生马乳为原料，经捣搅、发酵后制成的pH降低的蒙古族传统乳制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

生马乳：应符合DBS15/XXX的规定。

#### 3.2 感官要求

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
色 泽	呈乳白色或淡青色。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有酸马奶固有的香味、微酸，无异味。	
组织状态	呈液态，允许有絮状或颗粒状沉淀、无正常视力可见的外来异物。	

#### 3.3 理化指标

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
蛋白质, g/100g	≥ 1.6	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 0.6	GB 5009.6
酸度, °T	≥ 85.0	GB 5009.239
酒精度, %vol	0.5~2.5	GB 5009.225

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳及乳制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳及乳制品的规定。

3.6 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量, CFU/mL				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
霉菌 ≤	30				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

3.7 乳酸菌数、酵母菌数

乳酸菌数、酵母菌数应符合表4的规定。

表4 乳酸菌数、酵母菌数

项 目	限量, CFU/mL	检验方法
乳酸菌数 ≥	$1 \times 10^6$	GB 4789.35
酵母菌数 ≥	$1 \times 10^4$	GB 4789.15

4 其他

4.1.1 产品应在冷藏条件下贮存、销售。

4.1.2 产品标签应以“% vol”为单位标示酒精度。

## 《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品—策格 (酸马奶)》编制说明

策格(酸马奶)是一种味美可口、营养丰富、制作简单、深受内蒙古自治区消费者喜爱的食品,其食用历史悠久,具有地方特色,目前还没有食品安全国家标准。

### 一、标准起草的基本情况

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为,自治区卫生和计划生育委员会公开招标,确定锡林郭勒职业学院为标准的主要起草单位,联合内蒙古农业大学具体承担《食品安全地方标准:蒙古族传统乳制品—策格(酸马奶)》的起草等有关工作。主要起草人:雅梅、张和平、朱建军、郭元晟、钱俊平、陈永福、郭梁、徐艳伟、郝苗苗、孙建萍、乌兰其其格。

2017年6月成立了标准起草工作组。工作组在拟订标准编制工作计划前,进行了有关蒙古族传统乳制品策格(酸马奶)生产情况的调研,查阅、收集了相关资料。工作组赴锡林郭勒盟、呼伦贝尔市、兴安盟、通辽市、赤峰市、乌兰察布市、巴彦淖尔市等策格(酸马奶)生产和消费的旗(县、市)的牧户和企业,就策格(酸马奶)的生产情况、产品种

类、加工工艺、质量控制关键点、检验检测、产品执行标准、消费情况进行了实地调研。工作组还对新疆、青海、西藏、云南等少数民族聚居区和国外有关策格（酸马奶）的食品安全标准情况和研究进展进行了调研咨询。根据调研获得的资料和国内外相关标准，起草了标准编写工作计划，并征求了自治区食品安全监管部门、疾控部门、卫生监督部门和检验机构专家的意见和建议。工作组在开展调研的同时，进行了样品采集，共采集策格（酸马奶）样品 163 份。样品覆盖了自治区不同地区、不同季节、不同品种和不同饲养方式的马所产的乳为原料加工的策格（酸马奶）。标准编写前，工作组对采集到的策格（酸马奶）样品进行分析检验，获得策格（酸马奶）有效数据 144 份，在对收集资料和检测结果分析统计的基础上，结合实验室验证试验所获得的数据，起草了标准讨论稿。自治区卫生和计划生育委员会组织专家对讨论稿进行了四次论证后，再次拟定出征求意见稿，面向社会广泛征求意见。

## 二、标准的制定原则

### （一）总体原则

- 1、合法性。严格遵循食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定此地方标准。
- 3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、专家论证、

征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

（二）编制原则：坚持先进性、实用性、可操作性、规范性、公开透明的原则。

### 三、标准的主要内容

#### 1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的策格（酸马奶）。

#### 2、术语和定义

历史溯源：早在元朝天历三年（公元 1320 年）饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就介绍了“忽迷思”【即策格（酸马奶）】的特点。《蒙古族食谱》（蒙语版，1987 年，内蒙古科学出版社）书（第 37-38 页）中记载蒙古族传统工艺乳制品策格（酸马奶）的名称及制作方法。根据其制作工艺，参照国际食品法典委员会（CAC）标准 CODEX STAN243-2003《发酵乳》，策格（酸马奶）属于发酵乳的范畴。通过描述制作策格（酸马奶）的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。

策格（酸马奶）：以生马乳为原料，经捣搅、发酵后制成的pH降低的蒙古族传统乳制品。

#### 3、技术要求

##### （1）原料要求

生马乳应符合 DBS15/×× 的规定。

##### （2）感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对策格（酸马奶）的主要感官品质做了要求。

### （3）理化指标

经调研分析，将与食品安全有关联的酸度、蛋白质、脂肪、酒精度作为策格（酸马奶）理化指标的项目。统计 144 份样品的检测数据，结果为：蛋白质含量 P85 值为 1.66 、脂肪含量 P85 值为 0.608、酸度 P85 值为 87.2、酒精含量 P85 值为 0.5~2.5。因此，将策格（酸马奶）的理化指标确定为蛋白质含量  $\geq 1.6$ 、脂肪含量  $\geq 0.6$ 、酸度  $\geq 85$ 、酒精含量 0.5~2.5。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

### （4）污染物限量

执行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762) 中乳及乳制品规定。

### （5）真菌毒素限量

执行《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）中乳及乳制品规定。

### （6）微生物限量

根据 GB/T 23784 国家标准食品中微生物指标制定和应用的原则，在参照了相关国家食品安全标准的基础上，对策格（酸马奶）有效检样进行检测分析，同时还进行了验证性试验，最终确定了策格（酸马奶）的微生物指标。

策格（酸马奶）系乳酸菌和酵母菌复合发酵乳制品，所以标准对乳酸菌、酵母菌作了限量，对细菌总数未作限量，将霉菌作为被污染程度指示菌，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测检测方法依照相关国家标准进行。

#### 4、其它要求

规定了产品应在冷藏条件下贮存、销售，产品应以“% vol”为单位标示酒精度。

#### 四、国内和国际相关标准情况

本标准制定参照了国际食品法典委员会（CAC）标准CODEX STAN243-2003《发酵乳》和发酵乳的食品安全国家标准（GB 19302-2010）。

#### 五、其他需要说明的事项

工作组还对采集到的样品进行了汞、砷等其它重金属污染物限量检测和钙、磷、锌等微量元素的测定，检测结果均符合国家相关食品安全标准。