

DBS

新疆维吾尔自治区地方标准

DBS 65/026-2026

食品安全地方标准

巴氏杀菌马乳

2026-02-26 发布

2026-08-26 实施

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由新疆维吾尔自治区卫生健康委员会提出。

本标准起草单位：乌鲁木齐市奶业协会、乌鲁木齐海关技术中心、中蕴马产业阿勒泰有限公司、新疆奶业协会、乌鲁木齐市动物疾病控制与诊断中心。

参与起草企业：新疆天润生物科技股份有限公司、新疆那拉本源乳业有限公司。

本标准主要起草人：徐敏、蔡扩军、欧秀玲、喻文丽、巴哈提古丽·马那提拜、殷娜、李晓岩、黄博光、孙鹏亮、孙静、张丽茹。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准
巴氏杀菌马乳

1 范围

本标准适用于全脂巴氏杀菌马乳。

2 术语和定义

2.1 巴氏杀菌马乳

仅以生马乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生马乳应符合 DBS 65/ 015 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	指 标	检验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色、淡青色，不附带其它异常颜色。	取适量的样品置于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	具有马乳固有的香味、甜味，无异味	
组织状态	呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀，无正常视力可见异物。	

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

乳糖/(g/100g)	≥	5.8	GB 5009.8
脂肪/(g/100g)	≥	0.8	GB 5009.6
酸度/(°T)	≤	10.0	GB 5009.239
非脂乳固体/(g/100g)	≥	7.8	GB 5413.39

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	5.0×10^4	1.0×10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1	5	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其他

4.1 产品应标识“鲜马奶”或“鲜马乳”。

4.2 产品应标注乳糖含量。