

ICS 67.100.10

CCS X16

T/DACS

团 体 标 准

T/DACS 003—2022

学生饮用奶 巴氏杀菌乳

2022 - 05 - 06 发布

2022 - 09 - 01 实施

中国奶业协会 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。

本文件起草单位：中国奶业协会、中国农业大学、中国农业科学院农产品加工研究所、中国疾病预防控制中心营养与健康所、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、光明乳业股份有限公司、新希望乳业股份有限公司、南京卫岗乳业有限公司。

本文件主要起草人：刘亚清、张智山、李栋、周振峰、邵明君、陈绍祜、杨秀文、邢海云、赵伟、姚远、罗俊、毛学英、吕加平、张倩、康晓斌、刘振民、夏忠悦、郭旬。

本文件首次发布。

学生饮用奶 巴氏杀菌乳

1 范围

本文件规定了学生饮用奶巴氏杀菌乳的术语和定义、技术要求、包装、标签和标识要求。本文件适用于学生饮用奶巴氏杀菌乳。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

学生饮用奶

经中国奶业协会许可使用中国学生饮用奶标志的专供学生在校饮用的奶制品。

[来源：国家“学生饮用奶计划”推广管理办法]

2.1.1

学生饮用奶巴氏杀菌乳

仅以生牛乳为原料加工，采用巴氏杀菌工艺，经冷却、灌装等工序制成的液体学生饮用奶产品。巴氏杀菌工艺系采用至少72℃、15s/63℃、30min，或可获得相同效果的其他温度和时间组合的热处理方式有效杀灭病原性微生物，同时产生最低程度的化学、物理以及感官变化。

3 技术要求

3.1 原料要求：生牛乳应符合《学生饮用奶 生牛乳》团体标准的规定，且巴氏杀菌前生乳菌落总数 $\leq 3 \times 10^5$ CFU/mL。

3.2 热处理评价指标：应符合表1的规定。

表1 学生饮用奶巴氏杀菌乳热处理评价指标

项目	指标	检验方法
碱性磷酸酶活性/（mU/L）	≤ 350	NY/T 3799
注：应在加工完成后立即采样并测定。碱性磷酸酶活性不超过350mU/L，测试结果为阴性。		

3.3 感官指标：应符合 GB 19645 表1的规定。

3.4 理化指标：应符合表2的规定，其他指标应符合 GB 19645 表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
脂肪/（g/100g）	≥ 3.6	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）	≥ 3.0	GB 5009.5

3.5 污染物限量：应符合 GB 2762 对巴氏杀菌乳的规定。

3.6 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 对巴氏杀菌乳的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7.2 微生物限量还应符合 GB 19645 表3的规定。

4 包装、标签和标识要求

4.1 产品单件净规格为 125 mL、200 mL、250 mL。

- 4.2 学生饮用奶巴氏杀菌乳包装上标注“鲜牛奶”或“鲜牛乳”时，应符合 GB 19645 的规定。
- 4.3 产品标签除执行 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，同时应标注巴氏杀菌的温度和时间。
- 4.4 中国学生饮用奶标志的印制应符合《学生饮用奶 中国学生饮用奶标志》团体标准的有关规定，中国学生饮用奶标志许可使用注册文号的标注应符合《学生饮用奶 纯牛奶》团体标准的有关规定。