

ICS 67.100.10
CCS X16

T/DACS

团 体 标 准

T/DACS 004—2022

学生饮用奶 发酵乳

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、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、君乐宝乳业集团有限公司、新希望乳业股份有限公司。

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、巴根纳、张海斌、温永平、李洪亮、张凤霞、夏忠悦。

本文件首次发布。

学生饮用奶 发酵乳

1 范围

本文件规定了学生饮用奶发酵乳的术语和定义、技术要求、包装、标签和标识要求等。
本文件适用于学生饮用奶发酵乳。

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

学生饮用奶发酵乳

以生牛乳为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的学生饮用奶产品。

2.1.1.1

学生饮用奶酸乳

以生牛乳为原料，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）发酵制成的学生饮用奶产品。

2.1.2

学生饮用奶风味发酵乳

以 90%以上生牛乳为原料，添加其它原料，经杀菌、发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加或不添加果蔬、谷物等制成的学生饮用奶产品。

2.1.2.1

学生饮用奶风味酸乳

以 90%以上生牛乳为原料，添加其它原料，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）发酵前或后添加或不添加果蔬、谷物等制成的学生饮用奶产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生牛乳：应符合《学生饮用奶 生牛乳》团体标准的规定。

3.1.2 其它原料：产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和/或相关规定。添加糖仅限使用白砂糖，且添加量不高于 6%；不应使用其他添加的单糖和双糖以及天然存在于蜂蜜、糖浆、果汁和浓缩果汁中的糖分。

3.1.3 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。

3.2 感官要求：应符合 GB 19302 表 1 的规定。

3.3 理化指标：应符合表 1 的规定，其他理化指标及检验方法应符合 GB 19302 表 2 的规定。

表1 理化指标

项目	指标		检验方法
	学生饮用奶发酵乳	学生饮用奶风味发酵乳	
脂肪 ^a /(g/100g)	≥3.6	≥3.2	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥3.0	≥2.7	GB 5009.5
蔗糖/(g/100g)	-	≤6.0	GB 5413.5
^a 仅适用于全脂产品			

3.4 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合 GB 19302 表 3 的规定。发酵后经热处理的产品微生物限量应符合表 2 的规定。

表2 发酵后经热处理的产品微生物限量

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	
菌落总数	5	2	10	30	GB 4789.2
大肠菌群	5	0	1	-	GB 4789.3平板计数法
酵母	≤10				GB 4789.15
霉菌	≤10				
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行					

3.7 乳酸菌数：应符合表 3 的规定。产品标签上强调含有某种特定微生物，该微生物在产品中的活菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g (mL)；有国家相关规定的，按相关规定执行。

表3 乳酸菌数

项目	限量 (CFU/g 或 CFU/mL)	检验方法
乳酸菌数 ^a	$\geq 1 \times 10^7$	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求		

3.8 食品添加剂：发酵后经热处理的产品可使用除甜味剂、防腐剂、食品用香料和香精之外的其他食品添加剂，应符合 GB 2760 的规定。其他学生饮用奶发酵乳产品不可使用食品添加剂。

4 包装、标签和标识要求

4.1 产品单件净规格为 100 g、150 g、200 g、250 g。

4.2 产品标签除执行 GB 7718 和 GB 28050 的规定外；应标注白砂糖添加量。

4.3 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵乳”、“××热处理风味发酵乳”、“××热处理酸乳/奶”或“××热处理风味酸乳/奶”。

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。