

团体标准

T/SZS XXX—2025

圳品 水牛乳

ZHEN PIN—Buffalo milk

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX- XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次制定。

T/SZS

圳品 水牛奶

1 范围

本文件规定了圳品 水牛奶的术语和定义、技术要求、检验方法、包装标签以及运输贮存。

本文件适用于各类水牛奶产品，包括生水牛乳、发酵水牛乳、风味发酵水牛乳、巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳以及调制水牛乳。

本文件不适用于即食生水牛乳。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 191 包装储运图形符号标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
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
RHB 702 巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳
RHB 703 发酵水牛乳
T/SZS 1400 供深食品 乳制品质量安全基础要求

3 术语和定义

RHB 701、RHB 702、RHB 703界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

4.1 按加工工艺分类

水牛乳按加工工艺分为生水牛乳、发酵水牛乳、风味发酵水牛乳、巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳以及调制水牛乳。

4.2 按脂肪含量分类

水牛乳按脂肪含量分为全脂水牛乳、部分脱脂水牛乳以及脱脂水牛乳。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 生水牛奶应符合 RH 701 的规定。

5.1.2 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

水牛乳的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标						检验方法
	生水牛乳	发酵水牛乳	风味发酵水牛乳	巴氏杀菌水牛乳	灭菌水牛乳	调制水牛乳	
色泽	乳白色	乳白色	与添加成分相符的颜色	乳白色	乳白色	调制水牛乳应有的色泽	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	具有产品固有的香味，如有添加成分的，应有相符的滋味和气味，无异味						
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物，可有与加工相符的辅料的沉淀物；采用发酵工艺的产品，其组织细腻且均匀，允许有少量乳清析出。						

5.3 理化要求

5.3.1 生水牛乳的理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 生水牛乳理化要求

项目	指标			来源
	一级	二级	三级	
蛋白质/(g/100 g)	≥ 4.4	≥ 4.1	≥ 3.8	RHB 701
脂肪/(g/100 g)	≥ 7.5	≥ 6.5	≥ 5.5	
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 9.6	≥ 9.2	≥ 8.8	
冰点 ^a /(℃)	- 0.50～ - 0.57			
相对密度/(20 ℃/4 ℃)	≥ 1.027			
杂质度/(mg/kg)	≤ 4.0			
酸度/(° T)	13～19			
^a 挤出三小时后检测				

5.3.2 发酵水牛乳、风味发酵水牛乳的理化要求应符合表 3 的规定。

表 3 发酵水牛乳、风味发酵水牛乳理化要求

项目	指标						来源
	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	

项目	指标						来源
	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	
蛋白质/(g/100 g)	≥ 3.8			≥ 3.1			RHB 702
脂肪/(g/100 g)	≥ 5.5	0.6~4.5	≤ 0.5	≥ 4.4	0.5~3.6	≤ 0.4	
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 8.8			—			
酸度/(° T)	70						

5.3.3 巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳、调制水牛乳的理化要求应符合表4的规定。

表4 巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳、调制水牛乳理化要求

项目	指标						来源
	巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳			调制水牛乳			
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	
蛋白质/(g/100 g)	≥ 3.8			≥ 3.1			RHB 703
脂肪/(g/100 g)	≥ 5.5	0.6~4.5	≤ 0.5	≥ 4.4	0.5~3.6	≤ 0.4	
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 8.8			—			
酸度/(° T)	13~19			—			

5.4 安全要求

5.4.1 水牛乳的安全要求应符合 T/SZS 1400 的要求，同时应符合表5的规定。

表5 生水牛乳微生物限量

等级	微生物限量[CFU/g (mL)]	来源
一级	$\leq 5 \times 10^5$	RHB 701
二级	$\leq 1 \times 10^6$	
三级	$\leq 2 \times 10^6$	

5.4.2 发酵水牛乳和风味发酵水牛乳的乳酸菌要求应符合表6的规定。

表6 发酵水牛乳和风味发酵水牛乳乳酸菌数

项目	限量[CFU/g (mL)]	来源
乳酸菌数 ^a	$\geq 1 \times 10^6$	GB 19302 RHB 703
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求		

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 营养强化剂

营养强化剂的质量应符合GB 14880的规定。

6 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

7 包装标签

7.1 包装

7.1.1 包装储运图示符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

7.2 标签

7.2.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.2 灭菌水牛乳、巴氏灭菌水牛乳、调制水牛乳产品名称、标识应符合 RHB 702 的规定。

7.2.3 发酵水牛乳、风味发酵水牛乳产品名称、标识应符合 RHB 703 的规定。

8 运输贮存

8.1 运输工具和贮藏场所应保持清洁、卫生、干燥，防止日晒、雨淋、渗漏、污损和标签脱落，不应与有毒、有害、有气味或影响产品质量的物品混装运输或同库存放。

8.2 应根据各类水牛奶产品的保存条件选择适宜的运输方式和贮存条件。

8.3 产品保质期由生产企业根据包装材质、工艺条件自行确定。

参 考 文 献

- [1] GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳
 - [2] GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
 - [3] GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳
 - [4] GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳
 - [5] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法：国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
-