

ICS 67.100.10

CCS X 16

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—XXXX

生水牛乳质量分级

Quality grading of raw buffalo milk

（公开征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国畜牧业标准化技术委员会（SAC/TC 274）归口。

本文件起草单位：XXX等。

本文件主要起草人：XXX等。

生水牛乳质量分级

1 范围

本文件规定了生水牛乳质量分级的技术要求、取样、样品贮运和检验规则，描述了试验方法。

本文件适用于生水牛乳质量分级。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

3.1

生水牛乳 raw buffalo milk

从符合国家有关要求的健康泌乳水牛乳房中挤出的无任何提取、分离或添加的常乳。产犊后七天内的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 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	呈乳白色或微黄色	取适量试样于50 mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味。
气味	具有生水牛乳固有的香味，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	

4.1.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.1.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.1.4 农药残留量应符合 GB 2763、GB 2763.1 及国家有关规定和公告。

4.1.5 兽药残留量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告。

4.2 分级要求

应符合表 2 的规定。

表 2 生水牛乳质量分级要求

项目	等级	
	特优级	优级
蛋白质/（g/100 g）	≥4.0	≥3.8
脂肪/（g/100 g）	≥6.0	≥5.5
菌落总数/（CFU/mL）	≤1×10 ⁶	≤1.5×10 ⁶

5 取样

5.1 从养殖场贮奶罐或生鲜乳运输车载奶罐中采集生水牛乳样品。

5.2 采样前应将生水牛乳缓慢搅拌均匀，卧式贮奶罐或车载奶罐分别从上部、中部、底部等按等比例随机取样后混匀；立式贮奶罐从采样阀取样。

5.3 取样量应满足检验、备样要求。

6 样品贮运

6.1 生水牛乳样品应尽快置于保温箱内保存，内加冷媒。

6.2 运输途中保温箱内温度应保持在 0℃~4℃，采样后 24 h 内抵达检测地点，应尽快开展检测。

7 试验方法

7.1 蛋白质的检验方法按照 GB 5009.5 的规定执行。

7.2 脂肪的检验方法按照 GB 5009.6 的规定执行。

7.3 菌落总数的检验方法按照 GB 4789.2 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以贮奶罐或生鲜乳运输车载奶罐中装载的同一牧场生水牛乳为一组批。

8.2 判定规则

符合本文件 4.1 基本要求，同时蛋白质、脂肪、菌落总数按照等级最低的单项指标判定该组批生水牛乳的质量等级。
