

T/HBNX

团体标准

T/HBNX 004-2026

湖北省学生奶 风味发酵乳

2026年02月06发布

2026年02月08日实施

湖北省牛奶行业协会 发布

前 言

本标准 of 湖北学生奶专用标志系列标准之一。

本标准按照 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。

本标准由湖北省牛奶行业协会提出并归口。

本标准起草单位：武汉光明乳品有限公司、湖北畜禽育种中心、华中农业大学、湖北工业大学、湖北省农业科学院、黄石市金贝乳业有限公司、宜昌喜旺食品有限公司、襄阳丽波乳业有限公司、武汉惠尔康扬子江乳业有限公司、蒙牛鲜乳制品武汉有限公司

本文件主要起草人：周本桂、伍良军、王贵强、杨利国、滑国华、杨才俊、陈明新、王世武、成剑、张丽、周燕武、马腾飞

本标准2026年02月06日发布。

湖北省学生奶 风味发酵乳

1 范围

本标准规定了湖北省学生奶 风味发酵乳的定义、生产、包装和标识要求。
本标准适用于湖北省学生奶 风味发酵乳。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.18	食品安全国家标准	食品微生物学检验 乳与乳制品采样和检样处理
GB 4789.35	食品安全国家标准	食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准	食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12693	食品安全国家标准	乳制品良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19301	食品安全国家标准	生牛乳
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
T/DAC 003	学生饮用奶	生牛乳
T/HBNX 001	湖北学生奶专用标志制作规范	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

3 术语和定义

3.1 湖北省学生奶 School Milk of HUBEI

经湖北省牛奶行业协会许可使用“湖北学生专用奶标志”、专供学生在校饮用的牛奶制品。

3.2 湖北省学生奶 风味发酵乳 Hubei Province School Milk - Flavored Fermented Milk

以 90%以上生牛乳为原料，添加其他原料（不可使用食品添加剂），经杀菌、发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加或不添加果蔬、谷物等制成的不经热处理的风味发酵乳。

4. 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生牛乳应符合 T/DAC 003《学生饮用奶 生牛乳》的规定。奶源基地取得中国学生饮用奶奶源基地认证，不使用、不添加复原乳。

4.1.2 其他原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。添加糖仅限白砂糖，且添加量不超过 6%，不应使用其他添加的单糖或双糖，以及天然存在于蜂蜜、糖浆中的糖分。

4.1.3 发酵菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有发酵乳或与添加成分相符的色泽
滋气味	具有发酵乳或与添加成分相符的滋味和气味
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；可具有添加成分特有的组织状态

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.2
蛋白质/(g/100g) ≥	2.7
蔗糖/(g/100g) ≤	6.0
酸度/(°T) ≥	60.0
^a 仅适用于全脂风味发酵乳。	

4.4 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群 ^b /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1	5
金黄色葡萄球菌/(CFU/25g 或 CFU/25mL)	5	0	0	—
沙门氏菌/(CFU/25g 或 CFU/25mL)	5	0	0	—
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL)	≤30			
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。				
^b 前处理稀释方法：取样品 10g 加入 10mL 稀释液，调节 pH 后，每个平皿取 2mL 1:1 稀释液。如果样品进				

行了稀释,表 3 中 m 值和 M 值应乘以相应的稀释倍数。

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.7 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项 目	指标(CFU/g 或 CFU/mL)
乳酸菌数 \geq	1.0×10^7

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合 GB 12693、GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

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。

5.2 理化指标检验

5.2.1 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法执行。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.2.3 蔗糖

按 GB 5009.8 规定的方法执行。

5.2.4 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法执行。

5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法执行。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 定性检验规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法执行。

5.3.5 乳酸菌数

按 GB 4789.35 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 包装、标签和标识要求

- 6.1 产品内包装材料采用符合食品相关产品要求的包装，单件净规格为 100g~250g。
 - 6.2 产品标签应执行 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标注白砂糖添加量。
 - 6.3 “湖北学生奶专用标志”按 T/HBNX 001 规定执行。
-