

T/STSI

团 体 标 准

T/STSI XXXX—XXXX

青海牦牛奶酥油

Qinghai yak milk butter

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中关村新兴科技服务业产业联盟 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标签、包装、储存和运输	4
9 保质期	5

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。

本文件由青海蒙旗金牧场高原生态牧业科技有限公司提出。

本文件由中关村新兴科技服务业产业联盟归口。

本文件起草单位：青海蒙旗金牧场高原生态牧业科技有限公司、××××、××××

本文件主要起草人：×××、×××、×××

青海牦牛奶酥油

1 范围

本文件规定了青海牦牛奶酥油的基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和保质期。

本文件适用于青海牦牛奶酥油的生产 and 检验。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14481 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 38069 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 38069 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青海牦牛奶酥油 Qinghai yak milk butter

以青海牦牛生乳为原料，经过滤、加热、分离、搅拌、洗涤、压炼、成型、包装等工艺制成的食用脂肪制品，具有独特乳香、质地细腻，不添加非乳源性脂肪。

4 基本要求

4.1 原辅料

4.1.1 青海牦牛生乳应符合 GB 19301 的规定，且为青海产区新鲜牦牛乳。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.1.4 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.2 农药残留限量和兽药残留限量

4.2.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.2.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.3 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14481 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈乳白色或淡黄色，色泽均匀一致
滋味、气味	具有纯正、浓郁的青海牦牛乳香味，无膻味、酸味、哈喇味等异味
组织形态	质地细腻、均匀，无孔隙、无析水、无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
脂肪/%	≥ 99.0
水分/%	≤ 0.50
不溶性杂质/%	≤ 0.05
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 1.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤ 0.10

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌 (CFU/g) ≤	50			

5.5 净含量和允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。将试样置于 50 ml 烧杯中，水浴加热至 50 ℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 脂肪

按 GB 5009.6 的规定进行。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 的规定进行。

6.2.3 不溶性杂质含量

按 GB/T 15688 的规定进行。

6.2.4 酸价

按 GB 5009.229 的规定进行。

6.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定进行。

6.3 污染物限量和真菌毒素限量

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定进行。

6.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 的规定进行。

6.4 微生物限量

6.4.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法 的规定进行。

6.4.2 霉菌

按 GB 4789.15 的规定进行。

6.5 净含量和允许短缺量

按 JJF 1070 的规定进行。

7 检验规则

7.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 抽样

按 GB/T 5524 的规定进行。

7.3 出厂检验

7.3.1 酥油应经生产厂检验部门检验合格并附有产品合格证后，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括本文件第 5 章中的感官要求、水分、不溶性杂质、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量和允许短缺量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品停产 6 个月以上重新恢复生产时；
- e) 行业主管部门或质量管理部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本文件第 5 章中的全部项目。

7.5 判定规则

当检验结果全部符合本文件要求时，判检验合格。若检验中出现任何一项不符合，允许加倍重新抽取样品进行复检，复检后，若全部符合本文件要求时，判检验合格，否则为不合格。微生物项目不允许复检。

8 标签、包装、储存和运输

8.1 标签

8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。标注产品名称、原料、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、贮存条件、执行标准编号、营养成分表。

8.1.2 如果产品的有效期依赖于某些特殊的包装、储存、运输和使用条件，应在标签上标示。

8.1.3 包装箱上的包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定选择使用。

8.2 包装

内包装材料应符合食品接触材料卫生要求，采用避光、防潮、密封性能好的材质。外包装应保证产品不受损伤，应防尘、防震，便于运输和贮存。

8.3 储存

8.3.1 产品应贮存在通风、干燥、清洁、避光的仓库。

8.3.2 码放时应离地面 10 cm、离墙壁 20 cm，避免与有毒、有害、有异味物品同仓贮存。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味物品混运。

8.4.2 在运输过程中应避免日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

9 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。
