

《青海牦牛乳奶酪》
(征求意见稿)

编制说明

《青海牦牛乳奶酪》编制组

二〇二六年四月

《青海牦牛乳奶酪》（征求意见稿）

团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准由中关村新兴科技服务业产业联盟提出并归口。本标准规定了青海牦牛乳奶酪的基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、储存、运输和保质期。本标准适用于以青海牦牛新鲜生乳为主要原料，经杀菌、发酵、凝乳、排乳清、成熟（或不成熟）等工艺制成的青海牦牛乳奶酪。

（二）起草单位情况

本标准起草单位包括：青海牧上煌食品有限公司。

（三）标准编制过程

（1）成立标准起草组，技术调研和资料收集

2026年2月至2026年3月，为保证制订工作的顺利开展、提高标准的质量和可用性，由起草单位和相关技术专家共同组建了标准起草组，负责对《青海牦牛乳奶酪》标准编制进行确定。通过制订工作方案，标准起草组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

标准起草组对相关指标和要求进行了调研，搜集了众多相关的标准、文献、成果案例等资料，着手标准制定。

（2）确定标准框架，形成标准草案

2026年3月至2026年4月，起草小组结合前期的调研和资料，多次召开内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关企业对标准进行技术指导，对《青海牦牛乳奶酪》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写。

（3）形成标准征求意见稿，开展征求意见

2026年4月，标准起草组对标准草案进行修改完善，包括调整基本原则内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，修改形成了标准征求意见稿。

二、标准制定的目的和意义

青海作为国家级绿色有机农畜产品输出地，牦牛乳资源得天独厚，是我国牦牛乳产业的核心产区，牦牛乳以其高蛋白、高钙、富含免疫活性物质等独特优势，成为高端乳制品的重要原料来源。近年来，随着国内奶酪市场需求持续旺盛，多数依赖进口，国产替代空间广阔，青海牦牛乳奶酪产业迎来良好发展机遇，但同时也面临诸多发展瓶颈。

当前，青海牦牛乳奶酪产业存在产品种类单一、产业体系薄弱、本土特色挖掘不足等问题，优质资源未能充分转化为产业优势。更为关键的是，目前国内尚无针对青海牦牛乳奶酪的统一团体标准，现有相关标准多为通用乳制品标准或企业自行制定的企业标准，缺乏针对性和统一性，导致市场上的青海牦牛乳奶酪产品在原料要求、生产工艺、质量指标、感官特性

等方面参差不齐，部分产品存在原料掺假、工艺不规范、品质不稳定等问题，既影响了消费者的购买信心，也制约了青海牦牛乳奶酪产业的规模化、标准化发展，不利于“青海奶酪”地理标志品牌的打造和高端差异化路线的推进。

根据国家团体标准制修订相关要求，优先立项国家发展改革委发布的《产业结构调整指导目录》中鼓励类项目，《青海牦牛乳奶酪》团体标准属于特色农产品加工领域，符合鼓励类发展方向，不存在技术要求低于国家标准和行业标准、侵犯知识产权等不予立项的情形。制定《青海牦牛乳奶酪》团体标准，能够填补行业标准空白，规范产品生产经营行为，明确产品质量要求，保障消费者合法权益，同时助力青海牦牛乳资源优势转化为产业优势，推动牦牛乳产业转型升级，提升青海牦牛乳奶酪的市场竞争力和品牌影响力，具有重要的现实必要性和紧迫性。

三、标准编制依据

本标准在编制的过程中遵循“先进性、科学性、可操作性”的原则，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。

四、标准主要内容

本文件规定了青海牦牛乳奶酪的基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、储存、运输和保质期。主要技术内容包括：

术语和定义：本文件采用 GB 5420 的界定，并明确青海牦牛乳奶酪是

以青海 3000m 以上天然牧场牦牛生乳为主要原料（占比 $\geq 90\%$ ）、经特定工艺制成，且乳清蛋白 / 酪蛋白比例有严格限制的乳制品。

产品分类：青海牦牛乳奶酪按成熟工艺分为成熟奶酪、未成熟奶酪（含新鲜奶酪）、霉菌成熟奶酪三类，各类有其专属的成熟特点和风味形成方式。

基本要求：本文件对青海牦牛乳奶酪的原辅料、农兽药残留限量、生产加工过程卫生均提出要求，原辅料需符合对应国标且有添加量、新鲜度等限制，农兽药残留和生产卫生遵循指定国标。

技术要求：青海牦牛乳奶酪需满足感官、理化、污染物和真菌毒素限量、微生物限量、净含量和允许短缺量五方面要求，各指标均有明确的数值或判定标准。

试验方法：本文件规定了青海牦牛乳奶酪各技术要求对应的检验方法，均采用指定的国家标准进行检测。

检验规则：本文件将检验分为出厂和型式检验，明确了组批抽样规则、两类检验的适用场景和检验项目，同时制定了检验结果的判定与复检规则，微生物项目不允许复检。

标签、包装、储存和运输：青海牦牛乳奶酪的标签需符合对应国标并标注指定信息，包装材料有卫生和性能要求，储存和运输需遵循清洁、避光、防潮等多项规范，且储存需遵循“先进先出”原则。

保质期：在符合规定的运输、贮存条件且包装完整未启封时，青海牦

牛乳奶酪的保质期按产品包装标注的内容执行。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准起草过程中无重大分歧。

六、贯彻标准的措施建议

标准只有通过实施才能起作用，如果不能实施，再好的标准也是“一纸空文”，更无法体现它的作用。贯彻实施标准要做好宣传教育工作、有良好的实施方法和检查监督机制。具体来说：（1）加大宣贯力度。利用报纸、电视、电台及微信、微博等各种新媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。（2）加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

七、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及现行标准的废止。

八、其他应予说明的事项

无。

《青海牦牛乳奶酪》编制组

2026年04月