

ICS 65.020

B 00

团 体 标 准

T/HXCY XXX-2019

藏北牦牛奶

Yak milk of Northern Tibet

（征求意见稿）

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

北京华夏草产业技术创新战略联盟 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件	1
3 要求.....	1
4 试验方法.....	3
5 检验.....	3
6 包装、贮藏和运输	4

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由北京华夏草业产业技术创新战略联盟提出并归口。

本标准起草单位：那曲市草原站、中国农业科学院农业环境与可持续发展研究所、西藏自治区农牧科学院草业科学研究所、中国农业大学。

本标准主要起草人：旦久罗布、次旦、干珠扎布、胡国铮、高清竹、参木友、杨富裕、水宏伟、吴红宝、何世丞、鲍宇红、谢文栋、严俊、张海鹏。

本标准为首次发布。

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这些专利的责任。

藏北牦牛奶

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌牦牛奶、灭菌牦牛奶的要求、试验方法、检验规则、包装、运输及贮存。

本标准适用于以生乳为原料，经均质、杀菌（巴氏杀菌、灭菌）、冷却等工艺制成的巴氏杀菌牦牛奶、灭菌牦牛奶。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 金黄色葡萄球菌的检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5413.3 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5413.34 食品安全国家标准 乳和乳制品酸度的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M1和B1的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则

3 要求

3.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈牦牛乳固有的亮黄色或乳黄色。
滋 气 味	具有牦牛奶固有的甜香味，无异味。
组 织 状 态	呈均匀一致的液体，无凝块、无分层、无沉淀。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100mL $\geq$	4.5
脂肪, g/100mL $\geq$	5.5
乳糖, g/100mL $\geq$	3.5
酸度, °T	14-17
总固形物, % $\geq$	16.00
铅 (Pb), mg/L $\leq$	0.05
总砷 (以As计), mg/L $\leq$	0.2
铜 (Cu), mg/L $\leq$	1.0
黄曲霉毒素M ₁ , μ g/kg $\leq$	0.5

3.3 微生物指标

3.3.1 巴氏杀菌牦牛奶微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/ml $\leq$	5	2	50000	100000
大肠菌群, CFU/ml $\leq$	5	2	1	5
金黄色葡萄球菌, CFU/ml $\leq$	5	0	0/25g (ml)	——
沙门氏菌, CFU/ml $\leq$	5	0	0/25g (ml)	——
样品的处理及分析按GB4789.1和GB4789.18执行。				

3.3.2 灭菌牦牛奶微生物指标应符合商业无菌的要求，按GB/T 4789.26规定的方法检验。

4 试验方法

4.1 感官指标检验

采用目测、鼻嗅、口尝方法检查。

4.2 净含量

用精度为0.5mL的量筒分别测量所取样品的体积，取平均值为测量结果。

4.3 理化指标检验

4.3.1 蛋白质：按 GB 5009.5 规定执行。

4.3.2 脂肪：按 GB 5413.3 规定执行。

4.3.3 酸度：按 GB 5413.34 的规定执行。

4.3.4 总固形物：按 GB/T12143.4 的规定执行。

4.3.5 总砷：按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3.6 铅：按 GB 5009.12 的规定执行。

4.3.7 铜：按GB/T 5009.13的规定执行。

4.3.7 黄曲霉毒素M1：按GB 5009.24的规定执行。

4.4 微生物指标检验

4.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 的规定执行。

4.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 的规定执行。

4.4.3 致病菌：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 的规定执行。

5 检验

5.1 组批和抽样

同一批投料、同一班次生产的产品为一批次。每批产品按国家有关规定随机抽样，但不得少于5个小包装。

5.2 出厂检验

每批产品出厂均须经厂质检部门检验合格，并出具检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、总固形物、脂肪、酸度、菌落总数、大肠菌群及净含量。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 5.3.1 产品定型投产时；
- 5.3.2 生厂工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 5.3.3 停产半年以上恢复生产时；
- 5.3.4 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 5.3.5 国家质量检验部门提出要求时。

5.4 判定规则

如检验结果不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准，但微生物指标不得复检。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

产品的包装材料按GB 9687 的规定执行。小包装为聚乙烯瓶，每瓶净含量220ml。其他规格及包装可按市场需要而定。

6.2 运输和贮存

运输工具及贮存场所应保持清洁、干燥、防止日晒、雨淋，产品堆放时必须有垫板与墙壁距离20厘米、与地面距离10厘米，严禁与有毒、有害、有挥发性气味的物品混存、混运。

6.3 保质期

在本标准的条件下保质期为3天。
