

河北省食协团体标准

《乳制品标准化工厂分类技术规范》编制说明

一、工作简况

本标准是基于中国合格评定国家认可中心负责科技部研究课题“乳品品质合格评定体系和标识制度”的研究内容和成果，该课题属于十三五国家重点研发计划重点专项“国家质量基础的共性技术研究与应用（NQI）”。

2019年12月12日河北省食品工业协会批准本标准立项工作（冀食协[2019]41号），牵头起草单位是中国合格评定国家认可中心，协作单位有深圳华大临床检验中心、河北省食品工业协会、石家庄君乐宝乳业有限公司等。

本标准自2019年12月开始起草，期间经历了起草组多次研讨修改，并邀请多位乳制品行业专家学者参与标准的研讨工作，在2020年3月初形成征求意见稿公开征求意见。起草组成员有：李宏、唐丹舟、张娜、单耕、武维伟、柴艳兵、张耀广、富宏坤、姜华艳、夏卫东、孙晓辰、李飞等。

二、标准编制原则

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则-第1部分：标准的结构和编写》来编写，起草组经过充分谈论和征求意见，努力确保标准的适用性和先进性，注意标准的统一性和协调性，强调标准的经济性和社会效益。

三、标准主要内容的确定

起草组从乳制品的类型入手，研究建立乳制品标准化工厂分类技术规范，主要对不同类别的乳制品的工艺流程、主要设备等进行了梳理和归类，形成了乳制品标准化工厂的分类规范，为乳制品企业建立

标准化工厂形成指导意见，促进国家乳品行业规范化、标准化，有助于提升乳制品质量管理水平，有助于增强人民群众身体健康，推动经济社会可持续发展。

研究内容包含如下：

（1）液体乳：巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳的原料配置、工艺流程、生产设备的要求；

（2）乳粉：全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉、牛初乳粉的原料配置、工艺流程、生产设备的要求；

（3）其他乳制品：炼乳、奶油、干酪、婴幼儿配方乳制品、地方特色奶食品、含乳饮料、冷冻/干燥乳酸菌制品的原料配置、工艺流程、生产设备的要求。

四、与国际、国外同类标准水平的对比情况

国外目前均无乳制品标准化工厂分类技术规范的标准，该研究填补了该类标准的空白，从乳制品的类别对乳制品的标准化工厂进行分类，整理了不同类别的乳制品的标准化工厂的配置，便于乳制品企业实际应用。

五、与国内相关标准的关系

目前国内无乳制品标准化工厂分类技术规范的标准，只有乳制品厂设计规范、乳制品良好生产规范、乳制品加工 HACCP 准则等标准，不同类型的乳制品的生产工艺流程、设备要求均为各个类别的企业标准。该研究填补了该类标准的空白，从乳制品的类别对乳制品的标准化工厂进行分类，整理了不同类别的乳制品的原料配置、工艺流程、生产设备要求等内容，便于不同类别的乳制品企业实际应用。

六、重大意见分歧的处理经过和依据；

无

七、其他应予说明的事项。

无