

《藏北牦牛奶生产检验标准》
团体标准

编制说明

二〇二〇年五月

目 录

1 任务来源及标准制定背景.....	2
1.1 任务来源.....	2
1.2 标准制定背景.....	2
2 主要工作过程.....	3
3 标准编制原则和主要技术内容确定的依据.....	4
3.1 总体编制原则.....	4
3.2 主要技术内容的确定.....	4
4 采用的国际标准.....	5
5 与现行法律法规和强制性标准的关系.....	6
6 重大分歧意见的处理经过和依据.....	6
7 标准作为强制性或推荐性标准的意见.....	6
8 贯彻标准的要求和措施建议.....	6
9 废止现行有关标准的建议.....	6
10 其他应予说明的事项.....	6

1 任务来源及标准制定背景

1.1 任务来源

藏北高原经济发展相对落后，牦牛奶产品生产企业处于起步阶段，急需系统的、科学的、标准化的牦牛奶生产技术规程指导高品质牦牛奶产品生产及其产业化发展。通过制订标准化的牦牛奶技术标准，在牦牛奶生产实践中予以指导，进而保证优质牦牛奶的供应。

根据《北京华夏草业产业技术创新战略联盟关于 2019 年第三批团体标准立项的通知》文件，批准那曲草原站申请的《藏北牦牛奶生产检验标准》团体标准制定工作立项。那曲市草原站旦久罗布组织开展藏北牦牛奶生产检验标准相关标准制定的研究，编写小组人员来自那曲市草原站、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和中国农业大学。标准性质为推荐性标准。

1.2 标准制定背景

牦牛奶（*Yak milk*）是青藏高原上有“雪域之舟”的牦牛所产的奶。牦牛生活在高海拔无污染的高寒草地，特殊的地理环境使得牦牛奶有着普通牛奶所不能比拟的优势。牦牛奶中免疫球蛋白含量高，能够帮助人体调节免疫力，提高抗病能力；同时，由于牦牛奶中富含天然乳钙，因此它还是补钙的佳品；另外，牦牛奶还含有人体所必需的 18 种氨基酸、共轭亚油酸、 α -亚麻酸、花生四烯酸、维生素 H 等多种稀有营养成分。

随着我国经济的快速发展，人们对生活品质的提高，高质量乳制

品成为日常生活的必需品之一。而当前，高质量的奶产品的供应难以满足市场需求。藏北高原经济发展滞后，牦牛奶产业处于起步阶段，大多高质量的牦牛奶产品仍处于自给自足的状态，有大量剩余。这不利于藏北地区与内地形成优势互补，达到资源有效利用，也不利于藏北地区经济发展。随着《全国农业可持续发展规划（2015-2030年）》和《农业部关于推进农业供给侧结构性改革的实施意见》等政策的逐步落实，科技支撑研究与示范推广的推进，藏北牦牛奶产业的健康发展需要各个环节与关键点的标准化、规范化作为指导。本技术规程能够为藏北牦牛奶的生产要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存提供工艺技术标准与规范。

本标准的提出是为藏北牦牛奶的标准化生产加工提供标准，旨在提供科学的牦牛奶生产技术指导。规范藏北高原牦牛奶的生产包含要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等诸多环节，其中生产要求和检验规则是关键的技术环节。

2 主要工作过程

通过查阅了大量关于牛奶的科技文献资料，以及相关的国家、行业标准资料，对不同牛奶产品的生产加工方法和生产技术标准等资料进行了归纳、分析和总结。对牦牛奶相关企业农户的生产、销售、应用情况进行了调查和研究。并依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《标准化工作指导》、《标准化工作指南》等法律法规、条例、方法、标准，编制起草《藏北牦牛奶生产检验标准》团体标准。

为更好契合生产实际，提高标准的应用性，项目在科研实验以及专家指导的企业生产实验的基础上，收集、整理、评价了文献资料中以及部分企业生产记录的相关数据等，经编写小组筛查，进一步论证和调整标准中相关数据。在《中国乳业杂志》、《中国奶牛》、《中国食品报》、《Milk》、《Journal of dairy science》等国内外期刊杂志搜集相关科学实验文献数据并进行归纳和总结。

3 标准编制原则和主要技术内容确定的依据

3.1 总体编制原则

本标准严格依据 GB/T1.1-2009 的起草规则编制，遵循国家颁布的相关法律法规，凡国家相关标准、法律法规已有的或最新规定的，本标准与其保持一致。在标准的制定过程中，实现技术水平与生产实际的相结合。优先体现技术的实用性和先进性，同时兼顾可操作性。标准的主要内容有封面、前言、范围、规范性引用文件、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准在充分调研和分析的基础上吸收国内外的先进经验的前提下，综合考虑我国的企业、市场、监管机构的实际情况而制定，遵循了科学性和实用性原则，确保标准具有较强的科学性、可操作性，坚持以促进行业规范发展为基本原则。

3.2 主要技术内容的确定

(1) 范围

本标准规定了巴氏杀菌牦牛奶、灭菌牦牛奶的要求、测试评价、检验、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

列出了本标准制定时参考的引用文件。

（3）术语与定义

《藏北牦牛奶生产检验标准》中的术语是参考国内外相关文献资料，经编写小组研究讨论确定的。

（4）要求

参照相关国家标准，并结合藏北高海拔地区环境条件，对本牦牛奶的感官指标、理化指标、微生物指标做出了详细规定及要求。

（5）测试评价

参照相关国家标准，对藏北牦牛奶感官指标测试、净含量、理化指标测试、微生物指标测试做出了规定。

（6）检验

参照相关国家标准，规定了藏北牦牛奶的生产组批和抽样、出产检验、型式检验和判定规则。

（7）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，品堆放时必须要有垫板与墙壁距离 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。

4 采用的国际标准

无

5 与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律法规和强制性标准没有冲突。

6 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

7 标准作为强制性或推荐性标准的意见

无。

8 贯彻标准的要求和措施建议

组织学习国家标准，加大对标准的宣传及贯彻力度，标准委员会作为企业之间的桥梁，做好沟通，推进行业的进一步发展。

9 废止现行有关标准的建议

无。

10 其他应予说明的事项

无。