

# T/HLBENX

## 呼伦贝尔市农牧业产业化协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

### 呼伦贝尔鲜牛奶

Hulunbair Pasteurized milk

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

## 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。

本文件由呼伦贝尔市农牧业产业化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 呼伦贝尔鲜牛奶

## 1 范围

本文件规定了呼伦贝尔鲜牛奶的术语和定义、质量要求、包装、标签标识、运输、贮存、记录与文件管理。

本文件适用于呼伦贝尔鲜牛奶。

## 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 包装储运图示标志  
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法  
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定  
GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定  
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范  
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳  
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  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 939 巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**呼伦贝尔鲜牛奶** Hulunbuir pasteurized milk

以呼伦贝尔市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的全脂鲜牛奶。

## 4 质量要求

### 4.1 感官要求

应符合GB 19645中表1的规定。

### 4.2 理化指标

应符合表1的要求。

表1 理化指标

项目	指标	检测方法
脂肪 (g/100g) $\geq$	3.3	GB 5009.46
蛋白质 (g/100g) $\geq$	3.0	GB 5009.5
非脂乳固体 (g/100g) $\geq$	8.2	GB 5413.39
酸度/(° T)	12~18	GB 5009.239
糠氨酸/(mg/100g 蛋白质) $\leq$	12	NY/T 939

#### 4.3 微生物限量

菌落总数、大肠菌群限量应符合 GB 19645 的规定，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的要求。

#### 4.6 净含量

4.6.1 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6.2 净含量检验应符合 JJF 1070 的规定。

### 5 包装、标签标识、运输、贮存

#### 5.1 包装

包装材料和容器应密封无洞并封口完好，应符合国家食品安全规定。

#### 5.2 标签标识

5.2.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19645 的规定。

5.2.2 包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.3 运输

5.3.1 运输过程中环境温度应保持在 1 °C~10 °C。

5.3.2 运输时不得与有毒、有害物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

5.4.1 产品贮存的环境应保持在 2 °C~6 °C，清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味。

5.4.2 不同品种、批次的产品应分开贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发等物质混存。

### 6 记录与文件管理

6.1 生产者应建立原料来源的详实记录，并提供相应的检验报告。

6.2 加工过程应建立相应的管理记录，并符合 GB 12693 的规定。

