ICS 65.020

|  |
| --- |
| CCS:X16 |

T/QAS

青海省团体标准

T/QAS xx —2022

|  |
| --- |
|  |

玉树牦牛老酸奶

|  |
| --- |
|  |

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

青海省标准化协会   发布

目次

[前  言 II](#_Toc20620)

[1 范围 1](#_Toc27924)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc19174)

[3 术语及定义 1](#_Toc15384)

[4 生产技术 1](#_Toc8700)

[4.1技术工艺 1](#_Toc30613)

[4.2原料要点 1](#_Toc1516)

[4.3技术要点 2](#_Toc32433)

[4.4牦牛酸奶的质量要求 2](#_Toc30071)

[5 生产加工过程中的卫生要求 2](#_Toc18576)

[6 标志、包装、运输、贮存 2](#_Toc22771)

[6.1标志 3](#_Toc15088)

[6.2包装 3](#_Toc2811)

[6.3运输 3](#_Toc27270)

[6.4 贮存 3](#_Toc1996)

[6.5 保质期 3](#_Toc15225)

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由玉树市工业商务和信息化局提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：玉树市工业商务和信息化局、青海省绿色有机农产品服务推广中心、中国科学院西北高原生物研究所、玉树州牧原肉业有限公司、玉树市有机农牧业发展协会、玉树州农牧业（产业）发展联合会、青海首农玉树供应链发展有限公司、玉树州牦牛产业发展和保护协会、青海集义知识产权代理有限公司、青海韵驰检测技术有限公司。

本文件主要起草人：杨利、蒋晨阳、皮立、索南才让、成烈江措、周多才仁、尕么江永、刘芳、张红婷、许安洁。

玉树牦牛老酸奶

1 范围

本文件规定了玉树牦牛老酸奶的术语和定义、生产技术、 生产加工过程中的卫生要求、标志、包装、贮存、运输、保质期的要求。

本文件只适用于玉树牦牛老酸奶的生产、检验和销售。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品中营养强化剂的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

RHB 801 生牦牛乳

3 术语及定义

玉树牦牛老酸奶：以鲜牦牛乳为原料，经杀菌以及接种乳酸菌菌种发酵制成的PH值降低的产品。

4 生产技术

4.1技术工艺

鲜牦牛乳—过滤—杀菌—冷却—加入发酵菌种—发酵—冷藏—成品。

4.2原料要点

4.2.1原料乳

牦牛乳来源于玉树牦牛，兽药标准符合 GB 31650 的规定。

牦牛乳应该符合RHB 801和 GB/T 19301 的规定。

4.2.2食品添加剂和营养强化剂

玉树牦牛老酸奶中使用的食品添加剂和营养强化剂的质量应该符合相关国家标准要求。

玉树牦牛老酸奶中食品添加剂和营养强化剂的使用应该符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.3技术要点

4.3.1过滤

将所描述的牦牛乳用消毒灭菌干净的三层或四层的纱布进行过滤处理。

4.3.2杀菌

将上述步骤得到的原料乳进行巴氏杀菌，温度控制在 60℃-75℃ , 时间控制在 30min-40min 左右。

4.3.3发酵菌种

乳酸菌菌种符合国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.3.4降温并接种菌种

把上述步骤中将杀菌的原料乳进行冷却至 35℃-40℃ 。并将乳酸菌菌种接种到原料乳中。

4.3.5发酵

将上述步骤中的原料乳进行发酵，得到玉树牦牛老酸奶。

4.4牦牛酸奶的质量要求

4.4.1理化指标

理化指标见表 1。

表 1 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 脂肪（ g/100g） ≥ | 4.5 | GB 5009.6 第三方法 |
| 发酵乳非脂乳固体（ g/100g） ≥ | 8 | GB 5413.39 |
| 蛋白质(g/100g) ≥ | 3 | GB 5009.5 |
| 乳酸菌（CFU/g） ≥ | 1\*107 | GB 4789.35 |

4.4.2安全卫生指标

安全卫生指标符合GB 14881的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

生产操作人员应保持个人卫生应该符合 GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范的规定。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050的规定。

6.2包装

产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱符合 GB/T 6543 的规定。

产品内包装应该符合 GB 9681 的规定。

包装要美观、防潮、牢固、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3运输

产品运输工具要清洁无污染，运输产品时候要避免日晒雨淋，不得与有毒有害或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应该贮存在（温度2-6℃）阴凉、通风、干燥的成品库中， 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混处。

6.5 保质期

在规定的储存运输条件下，保质期为7天。