

T/QAS

团 体 标 准

T/QAS 093-2023

玉树牦牛老酸奶

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

青海省标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产技术	错误！未定义书签。
4.1 工艺流程	1
4.2 原料要求	错误！未定义书签。
4.3 技术要点	错误！未定义书签。
5 质量要求	3
5.1 感官要求	错误！未定义书签。
5.2 理化指标	错误！未定义书签。
5.3 污染物限量	2
5.4 真菌毒素限量	2
5.5 微生物指标	3
5.6 卫生要求	3
6 检验要求	3
6.1 批次	3
6.2 出厂检验	3
6.3 型式检验	3
6.4 判定规则	3
7 标志、包装、运输、贮存及保质期	错误！未定义书签。
7.1 标志	4
7.2 包装	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	4
7.5 保质期	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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推广服务中心、中国科学院西北高原生物研究所、玉树藏族自治州农牧和科技局、玉树州牧原肉业有限公司、青海集义知识产权代理有限公司、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、韩克祥、索南才让、成烈江措、张红婷、周多才仁、尕么江永、刘芳、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、质量要求、检验要求、标志、包装、贮存、运输及保质期的要求。

本文件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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 金黄色葡萄球菌检验
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 5413.34 食品安全国家标准 乳和乳制品酸度的测定
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 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 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
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
DBS 63/0001 食品安全地方标准 牦牛生乳
国家卫生健康委员会公告 2020 年第 4 号

3 术语和定义

3.1

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产品。

4 生产技术

4.1 工艺流程

鲜牦牛乳—过滤—高温杀菌—冷却—接种—发酵—冷藏—罐装—包装—成品。

4.2 原料要求

牦牛乳来源于玉树牦牛，牦牛的兽药残留限量应符合 GB 31650 中的规定。

牦牛乳应符合 DBS 63/0001 的规定。

4.3 技术要点

4.3.1 过滤

将牦牛乳用四层纯棉纱布进行过滤处理。

4.3.2 杀菌

将过滤后的牦牛乳进行巴氏杀菌，温度控制在 60℃~75℃，时间控制在 30 min~40 min。

4.3.3 接种

杀菌后的原料乳冷却至 35℃~40℃，并按每 500mL 牦牛乳中接种 1g 乳酸菌菌种的规格接种，乳酸菌菌种符合国家卫生健康委员会公告 2020 年第 4 号。

4.3.4 发酵

将接种后的原料乳在温度为 35℃~40℃ 发酵 10 小时左右，制成玉树牦牛老酸奶。

5 质量要求

5.1 感官要求

产品应具有细腻、均匀，允许优少量乳清析出；发酵乳应色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色，发酵乳具有发酵乳特有的滋味、气味，符合 GB 19302 规定。

5.2 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*10 ⁶	GB 4789.35
酸度 (°T)	≥70.0	GB 5413.34

5.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.5 微生物指标

微生物指标见表 2。

表 2 微生物指标

项目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	5	GB 4789.3 第二法
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	0	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

5.6 卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 12693 的规定。

6 检验要求

6.1 批次

由同一原料、同一生产日期，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法

每批随机抽取不少于 12 个最小独立包装。分成两份，其中一份用作检验，另一份留样备用。

6.3 出厂检验

产品出厂前按本文件规定逐批检验，检验项目包括感官要求、脂肪、蛋白质、发酵非脂乳固体、酸度、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，每年应至少进行一次，有下列情况之一者应进行型式检验：

- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家市场监管机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求；
- 检验检疫机构监督下销毁或退货的产品。

6.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件时，判为合格品。感官要求、微生物指标、理化指标、标识、包装如有一项不符合本文件要求时加倍抽样复检，复检后仍不符合要求时，判为不合格品，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装规格

按合适的包装规格罐装。

7.2.2 包装材料

产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱符合 GB 6543 的规定。产品内包装应符合 GB 9681 的规定。包装宜美观，应防潮、牢固、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输过程应避免日晒雨淋，不准与有毒有害或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品温度应在 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 且通风、干燥的成品库中贮存，不准与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品贮存。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 7 天。
